Foie Gras Canard Extra Déveiné +/-500gr

Réf : **10215**

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 9 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	100% foie gras de canard
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM Conditionné sous skin par 1
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 40 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2297	Énergie (kcal) : 557	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 2.1	Dont en sucres (g) : 1.7	Protéines (g) : 7.2
Matières grasses (g) : 58	Dont en acides gras saturés (g) : 24	Sel (g) : 0.1