Cuisse Canard Crue 350gr

Réf : **10217**

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 3.500 kg

Liste des ingrédients	cuisse de canard gras France
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous vide par 1 Pièce à confire Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 1'30 heures.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2219	Énergie (kcal) : 538	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 9.8
Matières grasses (g) : 55	Dont en acides gras saturés (g) : 19	Sel (g) : 0.1