Caille Crue Farce Foie Gras 190gr

Réf : **13156**

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 3.800 kg

Liste des ingrédients	67% caille semi-desossée (origine : UE), 10,4% viande de dinde (origine : France), gras de veau, 5,9% foie gras de canard, 2,6% foies de volaille traités en salaison confits (foies de poulet, eau, sel, dextrose, graisse de canard), eau, Cognac Fine Champagne dénaturé (Cognac Fine Champagne, sel, arôme naturel), échalote, amidon de manioc, semoule de riz, sel, cèpes réhydratés (eau, cèpes), épices (poivre, girofle, cannelle, muscade), poivre, arôme naturel, ail.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : gluten, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 50 minutes. Four convection : 45-50 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1031	Énergie (kcal) : 248	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 2.30	Dont en sucres (g) : 0.60	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 5.80	Sel (g) : 0.49