



## **Cuisse Canard Farce Cèpes 250gr**

Réf: 13392

Fournisseur: JEAN ROUTHIAU

FOUITIISSEUL . JEAN ROUTHIAU				
Origine / Fabrication	Transformé en France			
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAIS	VOLAILLE FRANCAISE		
Conditionnement	Carton de 20 pièces		Carton de 5.000 kg	
Liste des ingrédients	74% cuisse de canard (origine France), 6% viande de dinde (origine France), 6% viande de poulet (origine France), 5% gras de veau, eau, échalote, cèpes réhydratés 1,2% (eau, cèpes), bolets réhydratés (eau, bolets), semoule de riz, persil, sel, arôme naturel, muscade, poivre.			
Allergènes	Absence d'allergènes /	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : 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		1e cuisson directement surgelé, cuisses en plat au four ménager 190°C, coloration des cuisses de canard quelques minutes et ensuite couverte hermétiquement de film aluminium, sans eau au départ - Temps total 2h. Résultat : obtention d'une cuisse de canard tendre, moelleuse. 2e cuisson plus traditionnelle, empirique et culinaire : départ surgelé, marquage en sautoir, tombée d'oignons, et garniture aromatique, épices, mouillement au 1/3 de vin ou eau . 2h mijotage à 85/90°C de cuisson, cuisson couverte comme jadis Résultat : Produit rendu tendre, moelleux, cuisiné. Accompagner de pommes sa		

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 960	Énergie (kcal) : 231	Fibres alimentaires (g): 0.20
Glucides (g): 1.20	Dont en sucres (g): 0.10	Protéines (g) : 16
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 6.10	Sel (g) : 0.41