

## Cuisse Canard Farce Cèpes 250gr

Réf : 13392

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Certificat / Label	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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
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	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>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.</p> <p>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. Accompagne</p>

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 960	Énergie (kcal) : 231	Fibres alimentaires (g) : 0.2
Glucides (g) : 1.2	Dont en sucres (g) : 0.1	Protéines (g) : 16
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 6.1	Sel (g) : 0.4