

Foie Gras Canard Extra Déveiné 500gr

Réf : 12326

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 6 pièces	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	foie gras de canard extra éveine
Informations complémentaires	Absence d'OGM Sélection pour les chefs 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	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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	Dont en sucres (g) : 2	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 58	Dont en acides gras saturés (g) : 24	Sel (g) : 0