Sauté Cuisse Canard +/-50gr

Réf : **13534**

Fournisseur : SBV

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 2 poches de +/-2.5kg	Carton de 5.100 kg

Liste des ingrédients	sauté de viande de cuisse de canard sans os et avec peau, né, élevé et abattu en France
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Volaille garantie bien élevée et bien nourrie Conditionné en poche sous vide 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	Privilégiez une cuisson en cocotte ou en sauce plutôt quau four. Temps de cuisson approximatif : environ 1 heure, à adapter en fonction de la recette.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 730	Énergie (kcal) : 175	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 3.1	Sel (g) : 0.2