

Mousse de canard

Ref. 000552 | EAN 3299513424046



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 144
Unité de vente	Carton de 144 coupelles
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Lait
Température de stockage	De 19°C à 23°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A conserver à température ambiante
Ingrédients	Ingrédients : Graisse de canard*, foie de poulet*, eau, foie de canard* (15%), lait, sel, sucre, oignon, épaississant : gomme guar, épices. *Origine Union Européenne
Message marketing	Cuisinés dans le Sud-Ouest à partir d'ingrédients sélectionnés, les pâtés Léo & Léa sont des portions pratiques et idéales pour des plaisirs savoureux ! Découvrez notre délicieuse mousse de canard, à la fois onctueuse et légère.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	144	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.32 Kilos	Volume	13 228 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.32 Kilos	Volume	13 228 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre

Générée le 11 Avril 2024 à 21h09

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

PALETTE

PCB	50	Contrôle colisage	Non
Poids Net	216 Kilos	Volume	964 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 100.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	367 Kilocalories 1536 Kilo Joules
Matières grasses	34 Grammes
dont acides gras saturés	13 Grammes
Glucides	3 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	12 Grammes
Sel	1 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
-----------------------------------	--------