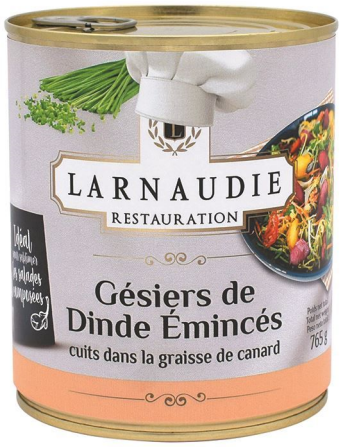


Gésiers de dinde confits et émincés

Ref. 026950 | EAN 3579260224954

Fournisseur OCCITANE PLATS CUISINES

Marque LARNAUDIE RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 4/4
Unité de vente	Boite 4/4
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	730 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Descriptif	Les gésiers de dinde confits et émincés offrent une texture tendre et savoureuse, idéale pour vos préparations rapides et gourmandes. Prêts à l'emploi, ils se dégustent chauds ou froids, parfaits pour salades, poêlées ou plats composés. Une solution pratique pour apporter goût et caractère à vos recettes tout en gagnant du temps en cuisine.
Ingrédients	Ingrédients : gésiers de dinde, graisse de canard, sel.
Message marketing	D'une saveur inimitable, les gésiers de canard confits ont une chair à la fois ferme et onctueuse. Tièdes ou froids, hiver ou été, les gésiers confits sauront animer de leur fumet particulier vos salades gourmandes ou agrémenter une poêlée de légumes du soleil ...

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.859 Kilo	**Volume**	1 156 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.9 x 9.9 x 11.8	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.2 Kilos	**Volume**	7 974 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	31 x 21.8 x 11.8	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	864	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	773 Kilos	**Volume**	1 503 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 156.6	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	199 Kilocalories 833 Kilojoules
Matières grasses	9.1 Grammes
dont acides gras saturés	3.4 Grammes
Glucides	0.7 Gramme
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	29 Grammes
Sel	0.77 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays d'élevage	Union européenne
Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Box

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr