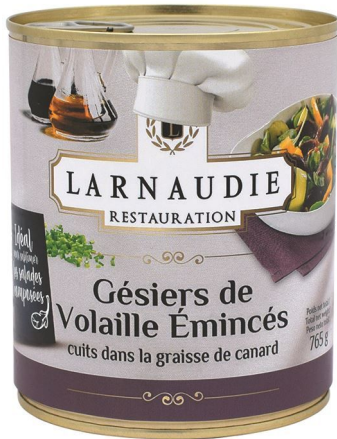




Gésiers de volaille émincés confits à la graisse de canard

Ref. 026951 | EAN 3579260225067



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	1000 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A conserver à température ambiante
Descriptif	les gésiers de volaille émincés, confits à la graisse de canard pour une saveur riche et authentique. Prêts à l'emploi, ils sont parfaits pour salades gourmandes, poêlées ou plats composés, apportant tendreté et caractère à vos préparations tout en facilitant la cuisine au quotidien.
Ingrédients	Gésiers de volaille, graisse de canard, sel.
Mode d'emploi	Réchauffer les gésiers à la poêle, à feu doux, dans un peu de leur graisse, puis les égoutter. Les servir dans vos salades composées, omelettes ou tout autre plat de votre création.

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



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



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h14

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



 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	186 Kilocalories 780 Kilojoules
Matières grasses	8.7 Grammes
dont acides gras saturés	3.1 Grammes
Glucides	1.3 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	26 Grammes
Sel	0.43 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Origine matières premières principales	UE
Pays d'élevage	Union européenne
Pays de fabrication	France
Type d'emballage	BOÎTE