



Gésiers de volaille émincés confits à la graisse de canard

Ref. 026952 | EAN 3579260225050



Fournisseur OCCITANE PLATS CUISINES

Marque LARNAUDIE RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	1080 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A conserver à température ambiante
Descriptif	Les gésiers de volaille émincés confits à la graisse de canard Larnaudie Restauration offrent une saveur authentique et généreuse, avec une chair tendre et savoureuse. Prêts à l'emploi, ils sont parfaits pour salades, poêlées ou plats composés, apportant goût et caractère à vos recettes tout en facilitant la préparation en restauration collective ou traiteur.
Ingrédients	Gésiers de volaille, graisse de canard, sel.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.213 Kilos	Volume	5 758 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	15.3 x 15.3 x 24.6	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	2	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	8.448 Kilos	Volume	11 517 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	30.6 x 15.3 x 24.6	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 15 Septembre 2025 à 20h01

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

 PALETTE

PCB	170	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	738.08 Kilos	Volume	1 324 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 138	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 de fabrication	France
Type d'emballage	BOÎTE