



Graisse de canard

Ref. 026953 | EAN 3579260224879



Fournisseur LARNAUDIE JEAN

Marque LARNAUDIE RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	1000 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Graisse de canard
Message marketing	Idéal pour faire revenir vos légumes, vos viandes. La graisse de Canard apporte une saveur particulière et savoureuse à vos plats.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3.6 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	2	Contrôle colisage	Non
Poids Net	10.8 Kilos	Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	170	Contrôle colisage	Non
Poids Net	594 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	896 Kilocalories 3749 Kilo Joules
Matières grasses	100 Grammes
dont acides gras saturés	31 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France