



Confit de poule à la graisse de canard

Ref. 026954 | EAN 3579260206578



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
Allergènes	Oeufs

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Cuisse de poule*, graisse de canard, sel.
Message marketing	"Une spécialité entrée dans la légende culinaire du Sud-Ouest de la France. Nos cuisses de canard du Sud Ouest sont confites dans la graisse de canard pendant de longues heures, permettant d'avoir une chair tendre et savoureuse."

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3.825 Kilos	Volume	5 495 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	15.1 x 15.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	2	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3.825 Kilos	Volume	10 953 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	30.1 x 15.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	170	Contrôle colisage	Non
Poids Net	650.3 Kilos	Volume	1 324 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 138	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

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