



## Confit de poule à la graisse de canard

Ref. 026954 | EAN 3579260206578



**Fournisseur** LARNAUDIE JEAN

**Marque** LARNAUDIE RESTAURATION

### GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Boîte 5/1
<b>Unité de vente</b>	Boite 5/1
<b>Durée de vie</b>	1460 jours
<b>DLUO garantie</b>	1000 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs

### DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	AMBIANT
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Cuisses de poule*, graisse de canard, sel.
<b>Message marketing</b>	"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

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



#### CARTON

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

 PALETTE

PCB	170	Contrôle colisage	Non
Poids Net	650.3 Kilos	Volume	1 324 800 Cm <sup>3</sup>
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