



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 (Traces)	Oeufs

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Cuisses 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 Brut	4.186 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 Brut	8.4 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 Brut	740.9 Kilos	Volume	1 324 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 138	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	379 Kilocalories 1 566 Kilojoules
Matières grasses	34 Grammes
dont acides gras saturés	9.4 Grammes
Glucides	< 0.5 Gramme
dont sucres	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	-
Protéines	21 Grammes
Sel	0.68 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Box