

Graisse d'oie

Ref. 026955 | EAN 3286390402007



Fournisseur LARNAUDIE JEAN

Marque LARNAUDIE RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 4/4
Unité de vente	Boite 4/4
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	365 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Graisse d'oie
Message marketing	Idéal pour faire revenir vos légumes, vos viandes. La graisse d'Oie apporte une saveur particulière et savoureuse à vos plats.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.68 Kilo	Volume	1 156 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.9 x 9.9 x 11.8	Dimensions (unité)	Centimètre

CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.1 Kilos	Volume	7 974 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	31 x 21.8 x 11.8	Dimensions (unité)	Centimètre

PALETTE

PCB	864	Contrôle colisage	Non
Poids Net	587.5 Kilos	Volume	1 503 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 156.6	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	896 Kilocalories 3749 Kilo Joules
Matières grasses	100 Grammes
dont acides gras saturés	30 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

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