



Cuisse de canard confite du sud-ouest igp

Ref. 027231 | EAN 3579260223902



Fournisseur LARNAUDIE JEAN

Marque LARNAUDIE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Poche 230g
Unité de vente	Carton de 10 poches
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	180 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Cuisse de canard du Sud-Ouest (75% - origine France), 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	Oui
Poids Net	0.23 Kilo	Volume	728 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14 x 13 x 4	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	12	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	2.76 Kilos	Volume	18 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40 x 30 x 15	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	960	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	220.8 Kilos	Volume	1 584 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 165	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	305 Kilocalories 1276 Kilo Joules
Matières grasses	23 Grammes
dont acides gras saturés	8 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	24 Grammes
Sel	1 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

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