



Cuisse de canard confite du sud-ouest igp

Ref. 027231 | EAN 3579260224350



Fournisseur OCCITANE PLATS CUISINES

Marque LARNAUDIE RESTAURATION



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Poche 230g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	180 jours
Labels	IGP

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 Brut	0.242 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 Brut	3.272 Kilos	Volume	18 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40 x 30 x 15	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h14

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

 PALETTE

PCB	960	Contrôle colisage	Oui
Poids Brut	286.798 Kilos	Volume	1 584 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 165	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	305 Kilocalories 1 269 Kilojoules
Matières grasses	23 Grammes
dont acides gras saturés	8 Grammes
Glucides	< 0.5 Gramme
dont sucres	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	-
Protéines	24 Grammes
Sel	1.4 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Pouch