



Confit de canard france 12 cuisses

Ref. 027960 | EAN 3579260224886



Fournisseur LARNAUDIE JEAN

Marque LARNAUDIE RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	1000 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	AMBIANT
Ingrédients	Ingrédients : Cuisses de canard, 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 Net	3.825 Kilos	Volume	5 758 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	15.3 x 15.3 x 24.6	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	2	Contrôle colisage	Non
Poids Net	7.7 Kilos	Volume	11 517 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	30.6 x 15.3 x 24.6	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	170	Contrôle colisage	Non
Poids Net	650.3 Kilos	Volume	1 324 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 138	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	260 Kilocalories 1088 Kilo Joules
Matières grasses	18 Grammes
dont acides gras saturés	5 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	26 Grammes
Sel	1 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

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