

|   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| Lagrèze Foie gras<br><br>Moulin de Caillou<br><br>24220 Vézac | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><br><b>Confit de Canard 4 cuisses<br/>du Périgord</b> | Réf : CC4CPGD                  |
|   |   | 18/02/2022                     |
|   |   | Version : n°3                  |
|   |   | Code emballeur :<br>EMB 24577D |
|   |   | Page 1 sur 1                   |

**COMPOSITION :**

Cuisse de canard du Périgord 55% ( origine France ), graisse de canard, sel, poivre  
Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde.

**CONDITIONNEMENT :**

Boite 7/5 diamètre 153mm

**POIDS :**

Poids net: 1350 grammes  
Poids net égoutté : 742 grammes



**DUREE DE CONSERVATION :**

DLUO : 4 ans à partir de la date de fabrication.

**CONSERVATION :**

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours.

**MODE D'EMPLOI :**

Dégraissier les confits puis les faire dorer à la poêle ou au four.

**DIMENSIONS ETIQUETTE :**

490mm X 75mm

**COLISAGE :**

Carton de 12 unités



**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:**

| Valeurs Nutritionnelles Moyennes sur produit égoutté | POUR 100G                |
|--|--------------------------|
| Energies :   | 1259 Kjoules<br>303 Kcal |
| Protéines:   | 24 g                     |
| Lipides:<br>Dont acides gras saturés:                | 23g<br>7,8g              |
| Glucides:<br>Dont sucres :                           | <0,5g<br><0,5g           |
| Fibres:  | 0g                       |
| Sel:   | 1,7g                     |