

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Les cuisses de canard sauce aux cèpes	Réf : CCC600TO
		02/03/2022
		Version : n°3
		Code emballer : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

COMPOSITION :

Cuisses de canard maigre 55%, bouillon de volaille(eau, sel, dextrose, fécule de maïs, graisse et viande de poulet, saccharose, carbonate de magnésium), cèpes 7%, amidon de maïs, , oignon, ail, sel, poivre.

Viande origine France

Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde

CONDITIONNEMENT :

Bocal 850 ml TO

DIMENSION ETIQUETTE :

130mm X 80mm

POIDS :

Poids net: 600 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 :

Réchauffer délicatement à la casserole

CONDITIONNEMENT :

Carton de 6 unités



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	POUR 100G
Energies :	824,4 Kjoules 198 Kcal
Protéines:	11,7 g
Lipides: Dont acides gras saturés:	13,5 g 4 g
Glucides: Dont sucres :	7,1 g 1,1g
Fibres:	0,3 g
Sel:	1,4 g