

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Les confits de gésiers de Canard du Périgord	Réf : GC380PGD
		18/02/2022
		Version : n°3
		Code emballeur : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

COMPOSITION :

Gésiers de canard du Périgord (origine France) 50%, graisse de canard, sel, poivre.
Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde.

CONDITIONNEMENT :

Boite ½ diamètre 99mm

POIDS :

Poids net : 380 grammes
Poids net égoutté : 190 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 et émincer les gésiers, faites les revenir à la poêle pour vos salades.

DIMENSION ETIQUETTE :

55mm X 330mm

COLISAGE :

Carton de 28 unités



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

Valeurs Nutritionnelles Moyennes sur produit égoutté	POUR 100G
Energies :	643,3 Kjoules 152,1 Kcal
Protéines:	32,4 g
Lipides:	2,5g
Dont acides gras saturés:	0,9 g
Glucides:	<0,1g
Dont sucres :	<0,1g
Fibres:	<0,1g
Sel:	1,9g