

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Saucisses de canard confites	Réf : SAUCA320TO
		18/08/2023
		Version : n°2
		Code emballeur : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

COMPOSITION :

4 saucisses de canard 68% (viande de canard, viande de porc, sel, poivre), graisse de canard.
Viande origine France
Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde.

CONDITIONNEMENT :

Bocal TO 446 ML

DIMENSION ETIQUETTE :

130mm X 60mm

POIDS :

Poids net : 320 grammes
Poids net égouttés : 220g

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 saucisses et les faire revenir à la poêle.



COLISAGE :

Carton de 12 unités

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

Valeurs Nutritionnelles Moyennes sur produit égouttés	POUR 100G
Energies :	1235,6 Kjoules 298,5 Kcal
Protéines:	15 g
Lipides: Dont acides gras saturés:	26,4 g 8,7 g
Glucides: Dont sucres :	0 g 0g
Fibres:	0 g
Sel:	1,5 g