



<b>Dénomination produit</b>	<b>Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP - 120g</b> - Notre Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest IGP est préparé en Chalosse dans les Landes à < 30km du lieu d'élevage en plein air des canards mulards. Il est mariné à l'Armagnac et au gros poivre qui lui confèrent des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant une texture fondante.
<b>Marque</b>	SUPERPRODUCTEUR
<b>EAN</b>	3760243070136
<b>Conditionnement</b>	130 mL

## RECETTE

<b>Ingrédients</b>	Foie gras de canard du Sud-Ouest (origine France) 93.8%, armagnac, gélatine, sel, gros poivre, sucre
<b>Allergènes</b>	Aucun
<b>Conditions de stockage</b>	Température ambiante. Eviter les chocs thermiques
<b>Conservation après ouverture</b>	A conserver 4 jours au frais après ouverture
<b>DDM (Date de Durabilité Minimale)</b>	48 mois
<b>Région de production</b>	40 - Landes, France
<b>Origine de l'ingrédient phare</b>	Landes, France
<b>Spécificités produits et Labels</b>	Sans gluten, Sans lactose, Sans oeufs, Sans porc, Sans levures B-Corp, IGP

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

	<b>Produit</b>	<b>Colis</b>	<b>Palette</b>
<b>Poids brut</b>	425,00 g	12,00 g	1080,00 g
<b>Poids net</b>	120,00 g	12,00 g	1080,00 g

	<b>Produit</b>	<b>Colis</b>	<b>Palette</b>
<b>Poids net égoutté (si nécessaire)</b>	120,00 g	12,00 g	1080,00 g
<b>Dimensions (cm)</b>	11,0 x 9,5 x 7,0	29x20x16	120x80x100
<b>Nb de produits</b>		12	1080
<b>Nb de colis</b>			90

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

<b>Énergie (kcal)</b>	524,00
<b>Énergie (kj)</b>	2 162,00
<b>Matières grasses (g)</b>	53,00 g
<b>Dont acides gras (g)</b>	23,00 g
<b>Glucides (g)</b>	3,00 g
<b>Dont sucre (g)</b>	0,80 g
<b>Protéines (g)</b>	8,80 g
<b>Sel (g)</b>	1,30 g

## PAIRING BOISSON

Côté boisson, optez pour un vin doux tel qu'un Sauternes ou encore un Prosecco bien frais.