



Dénomination produit	Foie Gras de Canard entier du Sud Ouest IGP - 90g - Notre Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest IGP est préparé en Chalosse dans les Landes à < 50km 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.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071379
Conditionnement	130 mL

RECETTE

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	210,00 g	12,00 g	2160,00 g
Poids net	90,00 g	12,00 g	2160,00 g

	Produit	Colis	Palette
Poids net égoutté (si nécessaire)	0,00 g	12,00 g	2160,00 g
Dimensions (cm)	6,7 x 6,7 x 6,1	21,5x29,5x7,5	120x80x130
Nb de produits		12	2160
Nb de colis			180

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

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

PAIRING BOISSON

Idéal avec un vin blanc pétillant bien frais