



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Dénomination produit</b> | <b>Rillettes de Canard de Barbarie - 150g</b> - Cuisinées à 0km du lieu d'élevage des Canards de Barbarie en Normandie, nos rillettes sont effilochées en beaux morceaux avec peu de gras pour mettre en avant la chair goûteuse et fondante de cette race considérée comme la Rolls des canards. |
| <b>Marque</b>               | SUPERPRODUCTEUR   |
| <b>EAN</b>                  | 3760243070112   |
| <b>Conditionnement</b>      | 212 mL  |

## RECETTE

|  |  |
|--|--|
| <b>Ingrédients</b>                       | Canard de Barbarie (origine France) 65%, graisse de canard (origine France), sel de Guérande, huile d'olive vierge extra, poivre noir, thym, laurier, ail. |
| <b>Allergènes</b>                        | Aucun  |
| <b>Conditions de stockage</b>            | Température ambiante. Eviter les chocs thermiques  |
| <b>Conservation après ouverture</b>      | 5 jours au réfrigérateur   |
| <b>DDM (Date de Durabilité Minimale)</b> | 36 mois  |
| <b>Région de production</b>              | 27 - Eure, France  |
| <b>Origine de l'ingrédient phare</b>     | Eure, France   |
| <b>Spécificités produits et Labels</b>   | Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Sans oeufs, Sans levures<br>B-Corp   |

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

|                   | <b>Produit</b> | <b>Colis</b> | <b>Palette</b> |
|-------------------|----------------|--------------|----------------|
| <b>Poids brut</b> | 342,00 g       | 12,00 g      | 1440,00 g      |
| <b>Poids net</b>  | 150,00 g       | 12,00 g      | 1440,00 g      |

|  | <b>Produit</b>  | <b>Colis</b>  | <b>Palette</b> |
|--|-----------------|---------------|----------------|
| <b>Poids net égoutté (si nécessaire)</b> | 150,00 g        | 12,00 g       | 1440,00 g      |
| <b>Dimensions (cm)</b>                   | 7,1 x 7,1 x 9,0 | 30,5x23,5x9,5 | 120x80x120     |
| <b>Nb de produits</b>                    |                 | 12            | 1440           |
| <b>Nb de colis</b>                       |                 |               | 120            |

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>Énergie (kcal)</b>       | 377,00   |
| <b>Énergie (kj)</b>         | 1 575,70 |
| <b>Matières grasses (g)</b> | 33,00 g  |
| <b>Dont acides gras (g)</b> | 11,00 g  |
| <b>Glucides (g)</b>         | 0,00 g   |
| <b>Dont sucre (g)</b>       | 0,00 g   |
| <b>Protéines (g)</b>        | 20,00 g  |
| <b>Sel (g)</b>              | 1,02 g   |

## PAIRING BOISSON

Côté boisson, optez pour un Cidre Brut ou encore un Pinot Noir IGP Calvados pour un apéro 100% Normand.