



Dénomination produit	Rillettes de Canard de Barbarie - 650g - 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.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071027
Conditionnement	Vrac

RECETTE

Ingrédients	Canard de Barbarie (origine France) 65%, graisse de canard (origine France), sel de Guérande, huile d'olive vierge extra, poivre noir, thym, laurier, ail.
Allergènes	Aucun
Conditions de stockage	Température ambiante. Eviter les chocs thermiques
Conservation après ouverture	4 jours au réfrigérateur
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36
Région de production	27 - Eure
Origine de l'ingrédient phare	Eure, France
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Sans oeufs, Sans levures B-Corp

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	1 130,00 g	6,00 g	0,00 g
Poids net	650,00 g	6,00 g	0,00 g

	Produit	Colis	Palette
Poids net égoutté (si nécessaire)	650,00 g	6,00 g	0,00 g
Dimensions (cm)	10,3 x 10,3 x 14,5		
Nb de produits		6	0
Nb de colis			0

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	377,00
Énergie (kj)	1 575,00
Matières grasses (g)	33,00 g
Dont acides gras (g)	11,00 g
Glucides (g)	0,00 g
Dont sucre (g)	0,00 g
Protéines (g)	20,00 g
Sel (g)	1,02 g

PAIRING BOISSON

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