



Dénomination produit	Rillettes de Canard de Barbarie - 85g - 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	3760243070259
Conditionnement	130 mL

RECETTE

Ingrédients	Canard de Barbarie de l'Eure 65%, graisse de canard de l'Eure, 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	5 jours au réfrigérateur
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36 mois
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	210,00 g	12,00 g	2016,00 g
Poids net	85,00 g	12,00 g	2016,00 g

	Produit	Colis	Palette
Poids net égoutté (si nécessaire)	85,00 g	12,00 g	2016,00 g
Dimensions (cm)	6,7 x 6,7 x 6,1	21,5x29,5x7,5	120x80x180
Nb de produits		12	2016
Nb de colis			168

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	377,00
Énergie (kj)	1 575,70
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.