



Dénomination produit	Rillettes d'Oie de la Ferme - 85g - Nos rillettes sont réalisées à partir d'Oies Blanches Françaises élevées pendant minimum 20 semaines, en plein air dès 8 jours. Cuisinées à la ferme, à 0km du lieu d'élevage, elles sont effilochées en beaux morceaux avec peu de gras pour mettre en avant la chair goûteuse et fondante de cette race, nourrie entièrement à partir de matières premières de l'exploitation.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243070822
Conditionnement	130 mL

RECETTE

Ingrédients	oie de l'Eure 67,5%, graisse d'oie de l'Eure, oignon, sel de Guérande, poivre noir, thym, muscade, 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, France
Origine de l'ingrédient phare	Eure
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Sans oeufs, Sans levures B-Corp

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	217,00 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	120x80x130
Nb de produits		12	2016
Nb de colis			168

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	375,00
Énergie (kj)	1 548,00
Matières grasses (g)	34,80 g
Dont acides gras (g)	10,20 g
Glucides (g)	0,20 g
Dont sucre (g)	0,10 g
Protéines (g)	15,20 g
Sel (g)	0,50 g

PAIRING BOISSON

Idéales avec un Vin Blanc tel que le Château Jean Faux, les Pins francs, un vin bordelais en biodynamie.