

## Gésiers de Canard Confits

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

**Réf.** : 4014

**Préparation prête à l'emploi à base de gésiers de canard et de graisse de canard.**

**Ingrédients** : Gésiers de canards, graisse de canards, arôme ail, sel de guérande, poivre.

**Suggestion** : Conserver la graisse pour rissoler légumes, pommes de terre, frites accompagnant les gésiers.

**Mode d'emploi** : Dégraisser les gésiers. Faire dorer dans un four chaud pendant 10 minutes ou à la poêle.

**Conservation** : DLUO : 4 ans à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais.

**Dosage** : Préparation de 3,825Kg.

**Conditionnement** : Grande boîte métal de 3,825Kg. Carton de 4 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes** :

**Autres parfums** :

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*