

Graisse de Canard

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 4092

Préparation prête à l'emploi pour graisse de canard spéciale cuisine.

Ingrédients : Graisse de canard, sel de guérande.

Suggestion : Pour les cuissons de confits, frites, oeufs au plat...

Mode d'emploi : Faire rissoler les légumes, les confits dans la graisse.

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

Dosage : Préparation de 3,500Kg.

Conditionnement : Grande boîte métal de 3,500Kg. 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*