

Manchons de Canard Confit 25/30 pièces Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 4013

Origine France

Ingrédients : Manchons de canards, graisse de canards, sel. Manchons issus de canard gavé dans le but de produire un foie gras.

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

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

Conservation : A consommer de préférence avant la date inscrite sur le couvercle : date de fabrication + 4 ans. A conserver à température ambiante.

Dosage :

Conditionnement : Conserves 5/1 - Poids net : 3800g - Poids net égoutté 2125 g

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Valeurs énergétiques	1064kJ / 255.6 kcal
Protéines	24.3 g
Lipides	17.6 g
Glucides	0.05 g

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