

Confit de poule 5/1

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR25

Confit de poule 5/1 - Marque La Belle Chaurienne

Ingrédients : Cuisses de poule, graisse de canard, sel.

Suggestion :

Mode d'emploi : Réchauffer au bain-marie. retirer les cuisses de la boites et les réchauffer à la poêle ou au four

Conservation : DLUO 4 ans - A conserver à température ambiante

Dosage :

Conditionnement : Boite 5/1 12 cuisses carton de 3 boites Poids brut : 4262g Poids net : 3900g Poids net égoutté : 2000 g

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Valeurs énergétiques	1251 kj / 301 kcal
Protéines	23.8 g
Glucides	< 0.1 g
Lipides	22.9 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*