



Confit de canard 5/1

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR30

Confit de canard 5/1 -Marque La Belle Chaurienne

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

Suggestion :

Mode d'emploi : Réchauffez la boîte au bain-marie. Sortez les cuisses de la boîte et les réchauffez à la poêle ou au four.

Conservation : DLUO ; 4 ans - A conserver à température ambiante

Dosage :

Conditionnement : Boîte 5/1 -12 cuisses Carton de 3 boîtes Poids brut : 4162 g Poids net : 3800g Poids net égoutté : 2125g

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Valeurs énergétiques	1170 kJ / 281 kcal
Protéines	24.9 g
Glucides	< 0.1 g
Lipides	20.2 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