



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

MANCHONS DE CANARD CONFITS (12 MANCHONS)

Plat mijoté sans garniture
Pour 6 personnes

PAHT : 12,15 €
PAHT/personne: 2,03 €

Poids net: 1,200 kg
Poids brut: 1,250 kg

Ref:
LLGPMANCHONSCANAR
D6P

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kJ)	1140
Energie (kcal)	273
Matière grasse (g)	18,8
Dont acides saturés (g)	7,3
Glucides (g)	0,1
Dont sucres (g)	0,1
Protéines (g)	25,7
Sel (g)	1,4



Description : Une douzaine de manchons de canard entiers confits dans leur graisse comme le veut la tradition dans le Sud ouest.

Composition : Manchons de canard gras (85%), sel

Allergènes : Aucun

OGM : Aucun

Fabrication française
Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs chimiques, sans huile de palme

Modes de réchauffage

Bain marie :
Plongez pendant 10 mn la pochette fermée dans une eau frémissante.

Micro-ondes :
2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans un plat adapté.

Conditionnement

-Pochette individuelle : Oui
-Pochette collective (10 personnes) : Non
-Dimensions : 26,5cm x 15,8 cm
-DLUO : 2 ans
-Conservation à température ambiante (Entre -10°C et + 50°C)
-Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
-Code EAN : Oui

Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

Franco de port :

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)