

## 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



### 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

### 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**

### 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)