



CANARD AUX PÊCHES & POIVRE VERT

Plat mijoté sans garniture

Pour 8 personnes

PAHT : 39,31 €
PAHT/personne : 4,91 €

Poids net: 3080 g
Poids brut: 3095 g

Ref:
SLGPCANARDPECHES8P



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 dans un plat adapté.

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kcal)	143,65
Matière grasse (g)	6,02
Dont acides saturés (g)	1,78
Glucides (g)	9,53
Dont sucres (g)	5,83
Protéines (g)	12,65
Sel (g)	2,15

Description : Une cuisse de canard et des oreillons de pêches pochées sont mijotées dans un jus de pêche au poivre vert et un bouillon de légumes.

Composition : Garniture (75%) : Cuisse de canard, oreillons de pêches (15%)

Sauce (25%) : Sucre (15%), vinaigre (7,5%) sel (0,85%), fond brun de légumes (carottes, oignons, tomate concentré, farine de blé, ail, thym, laurier) (75%) jus de pêche (eau, sirop de glucose, fructose (maïs) (5,25%), poivre vert (0,75%)

Allergènes : Farine de blé, glucose, fructose

OGM : Aucun

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

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (8 personnes) : Oui
- Dimensions : 24,7 cm x 14,5 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)