



TAJINE DE CANARD
Plat mijoté avec garniture
Pour 1 à 2 personnes

PAHT: 5,16 €
PAHT/personne: 2,58 €

Poids net: 450 g
Poids brut: 465 g

Ref:
SLGPTAJINECANARD2P



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)	157,24
Matière grasse (g)	8,35
Dont acides saturés (g)	2,5
Glucides (g)	2,85
Dont sucres (g)	2,57
Protéines (g)	17,5
Sel (g)	1,52

Description : Une belle cuisse de canard mijotée avec courgettes, céleri branche frais et du miel. Le tout parfumé au gingembre, cumin, harissa, ras el hannout, coriandre et curcuma.

Composition : Cuisses de canard, courgettes, céleri, oignons, carottes, raisins secs, miel et glucose, gingembre, cumin, harissa, ras el hannout, coriandre, curcuma, sel

Allergènes : Dérivé de blé

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)