



TAJINE DE CANARD
Plat mijoté avec garniture
Pour 8 personnes

PAHT : 40,53 €
PAHT/personne : 5,07 €

Poids net: 3600 g
Poids brut: 3600 g

Ref:
SLGPTAJINECANARD8P



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)