



SAUCISSES DE CANARD



Soulié (1 050g)

INGRÉDIENTS

Viande de canard* (58%), viande de poulet*, eau, sel, conservateur : sel nitrité, fibre de pois, caramel, arôme, stabilisants : E451, E452, poivre, muscade. Enveloppe : collagène, eau, cellulose.

* Viande origine France.

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Par 100 g

Energie	182 kcal / 759 kJ
Matières grasses (dont acides gras saturés)	13 g (4,1 g)
Glucides (dont sucres)	<0,5 g (0,5 g)
Protéines	16 g
Sel	1,7 g

NOMBRE DE PORTIONS

Par sachet (20 saucisses)

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
20	10	6	10



Le produit convient pour 2 mises au menu sur 20.

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.

Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Au four à Air Pulsé : Disposer les saucisses dans un bac gastro. Enfourner à 150° pendant 20 min.

A la sauteuse / à la poêle : Rissoler les saucisses avec un peu de matière grasse pendant 5 - 10 min. Terminer à couvert.

DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
8	10	4	1.2 / 9.6 / 384	1.05 / 8.4 / 336	326 x 266 x 226 1200 x 800 x 1054
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 299513 262020	FR 12 202 001 CE	1601 00 99 90	RODEZ (France)		

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.



L'innovation au service du goût !

Dernière mise à jour : 31/07/2018