

**CUISSES DE CANARD CONFITES PAR 6**

Réf info : T1705385

Créée le : 16.04.09 (JC)  
Révisée le : 25.10.22 (6) (KW)  
Page 1 / 1

Edité le 25/10/22

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011****DESCRIPTION**

Cuisses de canard confites  
Viande de canard origine France

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES**

Cuisses de canard gras (85%), graisse de canard, sel

**MODE DE PREPARATION**

Ne pas chauffer au micro-ondes ; Plonger le sachet fermé 10 min dans l'eau frémissante ; ouvrir le sachet et égoutter.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Un grand classique de la cuisine gourmande du Sud-Ouest :

- Servir avec des pommes sautées
- Idéal dans un cassoulet
- Peut être associé avec : un gratin dauphinois, des pommes rôsti, une riste d'aubergines ou bien un boulgour noisette cannelle
- Convient parfaitement pour une choucroute au canard
- A glacer au miel et aux épices pour une recette savoureuse

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	1992
Energie (kcal):	483
Matières grasses en g	48.0
Dont acides gras saturés en g	16.0
Glucides en g	0.6
Dont sucres en g	0
Protéines en g	12.0
Sel (Na x 2,5) en g	1.2

Sources : données fournisseurs

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Sachet conserve aluminium de 1.2 kg contenant 6 cuisses de canard.

**Remarque :** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.