

**FICHE TECHNIQUE****EFFILOCHE DE CANARD CONFIT**

Réfinfo : T1705421

Créée le : 26.03.2013 (JC)
Révisée le : 08.09.22 (3) (KW)
Page 1 / 1

Edité le 08/09/22

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

Effiloché de canard assaisonné.
Origine canard : UE.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Viande de canard (70%), graisse de canard, oignon, sel, ail.
Malgré la vigilance lors de la séparation manuelle des viandes, le produit est susceptible de contenir des esquilles d'os.

AVANTAGES

- Prêt à l'emploi
- Conditionnement pratique
- 70% de viande de canard gras
- Produit gourmand et savoureux
- Composition qualitative (viande rigoureusement sélectionnée).

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Utilisation à chaud et à froid dans de nombreuses recettes.
Convient parfaitement pour réaliser un parmentier de canard confit ou des ravioles maison.
Idéal également pour réaliser une terrine d'effiloché de canard en gelée. Des cubes de foie gras apporteront une note festive à cette recette.

Le conseil du chef :

Assaisonné et mélangé à des aromates et condiments, cet effiloché de canard constitue une excellente base pour réaliser bouchées traiteur et sandwiches gourmands.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kJ):	2040
Energie (kcal):	494
Matières grasses en g	49
Dont acides gras saturés en g:	16
Glucides en g	0.9
Dont sucres en g:	0
Protéines en g	12
Sel (Nax2.5)	0.30

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.
Carton de 6 sachets.

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.