

CONFIT DE FOIE MAIGRE DE CANARD AU PORTO

PRODUIT

Dénomination:	Confit de foie maigre de canard au porto	
Composition:	Foie maigre de canard (40%), viande et gras de porc Français, LAIT, oignon, bouillon (oignon, sel, ail, épices, aromates), porto 2%, fond de légumes (carotte, navet, pois, haricot vert), assaisonnement (sucre, épices, arômes naturels, persil, sel, ail), conservateur: sel nitré, bouillon de porc naturel, [gelée (gélatine de porc, sel, dextrose, gélifiant: carraghénanes, arôme naturel, acidifiant: acide citrique, colorant: E150c) pour les terrines de 3.5Kg]. Fond de barde naturelle pour les terrines de 3kg et daubière	
DLC commercial:	LS :	18 jours
	TRAD:	18 jours
	VRAC:	8 jours
Description:	Le confit de foie maigre de canard au porto se présente, à la mise en oeuvre, sous forme d'un cutterage « grossier » avec des marquants de foie de canard d'environ 1cm	



Préparation obtenue par broyage, mélange, et cuisson de foie maigre de canard, viande et gras de porc.

CARACTERISTIQUES

Chimiques <small>Critères définis par le code des usages de la charcuterie</small>	Lipides	: ≤ 50%
	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 3%
	Rapport collagène/protide	: ≤ 20%
	Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 76%

Microbiologiques	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogene	: Absence / 25g
	E coli	: <100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	lait et dérivés

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer en l'état

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1209
Valeur énergétique(Kcal)	291
Matières grasses (g)	22
dont acides gras saturés (g)	8,9
Glucides (g)	3,8
dont sucres (g)	2,5
Proteines (g)	19
Sel (g)	2,3



CONFIT DE FOIE MAIGRE DE CANARD AU PORTO

RAYON TRAD

Dénomination:	Confit de foie maigre de canard en terrine grès 3kg sous vide
PLU:	410
Code EAN:	2740495

Dénomination:	Confit de foie maigre de canard en daubière 7kg sous atmopshère protectrice
PLU:	670
CODE EAN:	

Dénomination:	Confit de foie maigre de canard en daubière 25kg
PLU:	699
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Confit de foie maigre de canard pot 230g sous atmosphère protectrice
PLU:	450
Code EAN:	3 329 050 003 388

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

