

Référence doc FT-072025	Version 030	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients : Viande et graisse de canard 70%, gras de porc, viande de porc, sel, vinaigre poivre, conservateur : E301.

Cuit avec les os, présence éventuelle de fragments d'os.

Canard : origine France et U.E. Porc : origine France.

Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces de produits à base de **poissons**.

CONSEIL DE PREPARATION

Les rillettes de canard s'apprécient sur des toasts pour des apéritifs gourmands, en tartines ou en sandwichs pour le snaking.

Vous pouvez les préparer sur une rondelle de pomme de terre cuite en peau ou en raclette, un vrai délice.

Cuisinables, elles sont savoureuses dans une tourte en pâte feuilletée sur un lit d'oignons confits.

CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (pour 100g)

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Energie	366 kcal	Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 10 000
Soit	1513 kJ	Entérobactéries 30°C / g	< 50
Matières Grasses	34g	Staphylococcus aureus / g	< 100
Dont acides gras saturés	12g	Clostridium perfringens / g	< 30
Glucides	1g	Salmonella / 25g	Non détecté
Dont sucres	0g	Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté
Protéines	14g		
Sel	1.6g		

AVANTAGES DU PRODUIT

- Goût affirmé d'un produit élaboré avec des canards entiers cuits lentement sur os
- Texture riche en fibres fines
- Recette justement assaisonnée
- Seulement 35% de matières grasses
- Facile à tartiner
- Longue durée de conservation dans son emballage intact
- Conditionnement idéal pour le rayon coupe et la restauration



Fiche technique

Réf : 129144

RILLETES DE CANARD

Référence doc FT-072025	Version 030	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	30
Poids net unitaire	1.00 kg	Nombre de Couches/Palette	4
Poids brut unitaire	1.08 kg	Nombre de Colis/Palette	120
Dimensions du produit	155x155x80	Type de Palette	
Poids net du colis	4.00 kg	DUN14 Colis	13169671291446
Poids brut du colis	4.32 kg	DUN14 Palette	23169671291443
Dimension du carton	315x315x87	PCB	x 4
		Code VL	4

ARTICLE

Code article	129144	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169671291449	Type conditionnement	Terrine operculée
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	75		
Code douanier	160239290		