

Référence doc FT-072025	Version 011	Date de création 12/09/2022	Date de modification 29/01/2024	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients : Graisse de canard, foie de canard non gavage 30%, décor (eau, graisse de canard, gélatine, émulsifiants : E401-E514-E450, épaississants : E407-E410-E415, colorant : E161b), eau, Porto 1.6%, Armagnac, **poudre de lait**, sirop de glucose, sel, **protéines de lait**, épices, conservateurs : E250, antioxydant : E301.
Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces d'**oeufs**, de produits à base de **poissons**.

CONSEIL DE PREPARATION

Servi à l'apéritif sur des toasts ou en entrée avec un tartare de champignons, le fondant s'accommode avec un vin blanc moelleux.

CONSERVATION

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

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (pour 100g)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Energie	407 kcal	Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 100 000
Soit	1679 kJ	Entérobactéries 30°C / g	< 50
Matières Grasses	40g	Staphylococcus aureus / g	< 100
Dont acides gras saturés	13g	Clostridium perfringens / g	< 30
Glucides	2.5g	Salmonella / 25g	Non détecté
Dont sucres	0.9g	Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté
Protéines	9.2g		
Sel	0.9g		

AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette pur canard, au foie non gavage
- Belle alliance avec le Porto
- Bonne tenue à la coupe
- Texture onctueuse et facile à tartiner
- Format idéal permettant de belles tranches régulières pour les restaurateurs et les traiteurs
- Longue durée de conservation dans son emballage intact



Fiche technique

Réf : 335207

FONDANT DE CANARD

Référence doc FT-072025	Version 011	Date de création 12/09/2022	Date de modification 29/01/2024	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	12
Poids net unitaire	0.30 kg	Nombre de Couches/Palette	14
Poids brut unitaire	0.32 kg	Nombre de Colis/Palette	168
Dimensions du produit	105x235x50	Type de Palette	
Poids net du colis	1.80 kg	DUN14 Colis	13169673352077
Poids brut du colis	1.89 kg	DUN14 Palette	23169673352074
Dimension du carton	223x321x105	PCB	x 6
		Code VL	6

ARTICLE

Code article	335207	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169673352070	Type conditionnement	Sous-vide
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	45		
Code douanier	160220100		