

## Confit de Canard uden skind &ben

**Produktbeskrivelse** Færdig sous-vide

**Ingredienser** Til 100gr færdigvare er der anvendt: Andelår uden skind og ben 121g, salt-peber blanding.

**Vejledning** Produktet er som udgangspunkt spiseklart efter end optøning. Til gengæld kan det kulinarisk opvarmes ved 60 grader i ca. 60 minutter i original emballage i ovn eller vandbad ved optøet tilstand.



### Enheder

Enhed	EAN	Antal i enhed	Nettovægt	Bruttovægt	Drænvægt	Længde	Højde	Bredde
-------	-----	---------------	-----------	------------	----------	--------	-------	--------

### Næringsindhold pr. 100g

Energi	620 Kj	148 kcal
Fedt	600 mg	
- heraf mættede fedtsyrer	600 mg	
Kulhydrat	500 mg	
- heraf sukkerarter	6,2 g	
Protein	22 g	
Salt	1,2 g	

### Allergener

Bløddyr	Nej
Fisk	Nej
Gluten	Nej
Jordnødder	Nej
Krebsdyr	Nej
Lupin	Nej
Mælk	Nej
Nødder	Nej
Selleri	Nej
Sennep	Nej
Sesamfrø	Nej
Soja	Nej
Svovldioxid og su...	Nej
Æg	Nej

### Yderligere info

Opbevaring	-18°
<b>Holdbarhed:</b>	
- uåbnet frost fra produktion	365 dage
- optøet køl	4 dage
Produktionsland	DK
Økologisk	Nej

29-09-2020