



DESCRIPTION-DESCRIPCIÓN

Foie gras de canard entier du Périgord recette à l'ancienne

Whole duck foie gras from Périgord Traditional recipe

Foie gras de pato entero del Périgord receta tradicional

Foie gras de canard assaisonné simplement de sel, poivre « Produit stérilisé ».

Duck foie gras, simply seasoned with salt, pepper, « Sterilized product ».

Foie gras de pato sazonado simplemente con sal, pimienta. « Producto esterilizado ».

CONDITIONNEMENTS – PACKAGING – ENVASADO

	P15031VA	P15164VA	P15028VA	P15023VA	SO15030VA
PHOTO					
EAN	3598960060914	3598960091024	3598960099105	3598960099297	3598960099280
Poids net -Net weight -Peso neto	90 g	125 g	180 g	300 g	550 g
Poids brut - Gross weight - Peso bruto	190 g	422 g	488 g	728 g	980 g
Dim. Size	67x73	82x73	82x84	97x98	114x137
UC	12	8	8	6	5
Dim barquette- Tray size - dim bandeja	310x227x75	310x227x75	310x227x86	310x227x100	310x227x139
Poids brut -Gross weight -Peso bruto	3.960 kg	3.376 kg	3.904 kg	4.488 kg	4.900 kg
Barquettes/couche- Trays per layer- bandejas por capa	12	12	12	12	12
Couches /palette Layers per palet – capas por paleta	14	12	11	10	7

INGREDIENTS-INGREDIENTES

Foie gras de canard, sel, poivre.

Duck foie gras, salt, pepper.

Foie gras de pato, sal, pimienta.

CRITERES QUALITE – QUALITY CRITERIA – CRITERIOS DE CALIDAD

DDM – Shelf life – Caducidad: 3 ans – years – años

Conservation – To keep at – Mantener en : température ambiante – room temperature – temperatura ambiente

NC CODE : 16022010

Origine – Origin – Origen : France

VALEURS ENERGETIQUES – ENERGY VALUES – VALORES ENERGETICOS

g/100 g

Energie Energy Energia	543 kcal 2247 KJ
Graisses Fats Grasas	55.6 g
Dont acides gras saturés Of which saturated fatty acids De los cuales, ácidos grasos saturados	20.3 g
Glucides Carbohydrates Carbohidratos	2.4 g
Dont sucres Of which sugars	

DECLARATION-DECLARACIÓN

Allergènes – Allergens – Alergenos : Aucun – None – Ninguno

OGM – GMO – OMG : Le produit, les matières premières et ingrédients utilisés ne contiennent pas d'OGM à déclarer – **No GMO to declare – No OMG que declarar**

Produits ionisés – Ionized products – Productos ionizados : Le produit, les matières premières et les ingrédients utilisés n'ont

De los cuales azucares
Protéines Proteins Proteinas
Sel Salt Sal

1.1 g
8.0 g
1.3 g

pas subi de traitement ionisant – **No ionizing treatment** – *No
tratamiento ionizante*