

315501
Terrine de foie gras de canard crue

Conservation	Surgelé
Composition	Foie gras de canard cru, sel, poivre En terrine de 500 g
Origine ou FAO :	France
Conditionnement :	Carton de 2 kg
Unité de gestion	Pièce
DLUO	24 Mois
Température de conservation :	-18°C


QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
E.coli/g	500		
Clostridium perfringens/g	100		
Salmonella/10g	absence		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>	Autres
Kcal /100g	590		Hallal:non
Kj /100g	2 429		Bio:non
Lipides g/100g	62,2		Ionisation:non
Protides g/100g	7		GEMRCN:non
Glucides g/100g	0,5		Absence OGM

Conseils d'utilisation

Décongélation de 12 heures en froid positif Cuire au bain-marie et laisser reposer au moins 48 heures en froid positif