

Fiche technique: Canard gavé sous-vide

Nom du produit	Canard gavé sous vide
Description du produit	Canard gavé sous vide
Liste des ingrédients présents	N/A
Photo du produit	Non disponible
Méthode de codage (pour fins de traçabilité) et signification du code	Date de meilleur avant (AAAAMMJJ)
Durée de vie	14 jours
Méthode d'entreposage suggérée	Garder réfrigéré
Mode de préparation ou cuisson (le cas échéant)	Cuire avant de consommer
Poids moyen	3,3 kg/canard
Format d'emballage (poids net déclaré)	Sac sous vide rétractable Boîte 19x16x9 (6 canards par boîte)
Code UPC	N/A
Liste des allergènes prioritaires contenus dans le produit	Aucun