

Fiche technique: Cuisse de canard gavé sous vide

Nom du produit	Cuisse de canard gavé sous vide
Description du produit	Cuisse de canard gavé sous vide individuelle
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	0,375 kg/cuisse
Format d'emballage (poids net déclaré)	Sac sous vide 8x12 3mil La taille de l'emballage secondaire dépend de la quantité
Code UPC	N/A
Liste des allergènes prioritaires contenus dans le produit	Aucun