

Dénomination légale :

Rillette de caille – 100g

Description du produit :

Rillette de caille.

Ingrédients :

Viande de caille (origine France) 49%, peau de poulet, graisse de canard, sel, poivre, muscade.

Conseil de dégustation :

Servir bien frais, sur une tranche de pain.

Allergènes :

Aucun

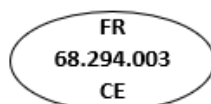
Conversation :

Température ambiante, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Après ouvertures : conserver au réfrigérateur et consommer sous 3 jours.

GENCOD EAN13 : 3760107581051

Numéro d'agrément :



Colis de 24 bocaux

Colisage et Dimension :

UVC : 24 bocaux
Dimension UVC : 398x295x92 mm
Poids Brut de UVC : 2,4 kg
DLC : 3 ans

Palettisation :

Palette normalisée CEE 1,20 x 0,80
Nb UVC / palette : 2496 UVC
Nb UVC / couche : 192 UVC
Nb carton/ couche : 8
Nb couches / palette : 13 Couches
Hauteur palette : 1,20 m
Poids de la palette : 250 Kg



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie :	262 Kcal / 1086 Kj
Protéines :	17,7 g
Glucides :	0,5 g
Dont sucre :	0,1 g
Matières grasses :	21 g
Dont acides gras saturé	5,4 g
Sel :	1,31 g