



# Burger de Canard façon bouchère



**Préparation de viande hachée de canard gras crue surgelée 100% Française**

## Nos ingrédients :

Viande de canard gras (origine France)  
74,5% Gras de canard & 24,8% Sel

Viande et gras de canard en proportions variables dans le respect de la répartition suivante : 99,3% au total de la recette avec 74,5% minimum de viande et 24,8% maximum de gras.  
Sans additif ni conservateur.

## Conseils de cuisson :

A consommer cuit à cœur.

Saisir encore surgelé 1min par face à feu moyen , puis 3 min 30 par face feux doux, sans ajout de sel ni matières grasses.

## Conservation :

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé  
Etiquette détachable pour faciliter la traçabilité

## Conditionnement :

**A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**

Etiquette détachable pour faciliter la traçabilité

## Valeurs nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| ENERGIE                  | 1154kJ - 279kcal |
| MATIÈRES GRASSES         | 24.1g            |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS | 8.1g             |
| GLUCIDES                 | 0g               |
| DONT SUCRES              | 0g               |
| PROTÉINES                | 15.4g            |
| SEL                      | 0.84g            |

## Données logistiques :

|                                 |                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| CONDITIONNEMENT                 | Poche surgelée IQF contenant 10 burgers de 120g env. |
| COLISAGE                        | 3uv par carton                                       |
| CODE EAN                        | 3033610097686                                        |
| POIDS NET                       | 1200g env.                                           |
| POIDS BRUT                      | 1235g env.                                           |
| DIMENSIONS (MM)                 | hauteur 350 mm<br>largeur 300mm<br>Profondeur 150 mm |
| CONSERVATION                    | -18°C                                                |
| DURÉE DE VIE                    | 365 jours                                            |
| DUREE DE VIE MINIMALE LIVRAISON | 180 jours                                            |