



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## EFFILOCHE DE CANARD CONFIT SOUS VIDE PF 2KG DLG



Denomination legale	EFFILOCHE DE CANARD CONFIT PRODUIT TRAITE EN SALAISSON		
Code article	42480	DLC / DDM (départ usine)	60 jours
Ean 13	3277670424802	Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Gencod symbolisé	3277670424802	Calibre	VARIABLE
Gencod poids		Tare	18 g
Code douanier	16023929	Composté	Oui
Marque	DLG	Poids net	2000 g
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Colisage	2 Piece(s)
N° Homologation			



Descriptif produit	Viande de manchon et cuisse de canard, barrattée, cuite dans la graisse de canard, effilochée, conditionnée sous vide
Ingrédients	Viande de canard avec peau (142g mis en oeuvre pour 100g de produit fini), graisse de canard, sel. ingrédients à la mise en oeuvre : viande de canard maigre 93% (origine France), graisse de canard, sel.

Origine biologique	Origine	Pays de transformation
	Pays de Provenance	
Canard	France	France



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
	KJ	Kcal							
42480	974	233	14	4.7	0	0	0	26	0.67

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA et de la FCD	A J0	Salmonella Absence/25g Listeria monocytogenes Absence/25g Flore aérobie 30°C < 10 000/g Enterobacteries < 50/g Clostridium perfringens < 30/g Staphylocoques à coagulase + < 100/g
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 56.166.006 CE	IFS V6

Mise à jour du : 12/01/2023

SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE - ZI 56660 Saint-Jean Brevelay



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## EFFILOCHE DE CANARD CONFIT SOUS VIDE PF 2KG DLG



## Dénomination légale

EFFILOCHE DE CANARD CONFIT PRODUIT TRAITE EN SALAISSON

## Code article

42480

## Ean 13

3277670424802

## Gencod symbolisé

3277670424802

## Gencod poids

## Code douanier

16023929

## Marque

DLG

## Conditionnement

SOUS VIDE POCHE

## N° Homologation

DLC / DDM (départ usine)

60 jours

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Calibre

VARIABLE

Tare

18 g

Composté

Oui

Poids net

2000 g

Colisage

2 Piece(s)



PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	13277670000560	2			4.219	4.000	400	300	130
COUCHE		16	8		33.752	32.000	800	1200	130
PALETTE	13277670000577	176	88	11	396.272	352.000	800	1200	1580

Consignes de  
préparation

Bain-marie : 25 à 30 min dans une casserole d'eau frémissante, réchauffage dans l'emballage. Four – vapeur : 25 à 30 min à 85/90°C environ, réchauffage dans l'emballage.

Argumentaire  
Consommateur

- Viande fondante « Effiloché » : appellation valorisante & tendance

- Produit multiservice, permet un grand nombre d'applications

- Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.

## Astuces de préparation

- Idéal pour l'élaboration de tout type de plat (parmentiers, farces, en sandwich ...)

- En assiette froide ou salade

Idées recettes :

- Brioche périgourdine (Effiloche le canard à chaud. Garnir la brioche (évidée) avec le canard. Ajouter un jus périgoux ou une sauce périgourdine. Passer légèrement au four)

- Pressé de canard au foie gras (Dans une terrine filmée, disposer l'effiloché de canard et recouvrir avec le foie gras. Bien presser l'ensemble sans écraser le foie gras. Cuire au four et réserver au frais 24 heures. Servir avec une vinaigrette)

- Pastilla de canard (Caraméliser le miel avec les oignons. Cuire à feu moyen pendant 3 minutes avec l'émietté de canard, des amandes, des épices et de la coriandre. Disposer la préparation dans des feuilles de briques et cuire au four. Présenter avec une vinaigrette et des jeunes pousses de salade)

- Parmentier de canard et patate douce (Faites le montage à froid. Effilocher la viande et disposez la dans votre plat à gratin. Ajoutez à la préparation 10% du jus de viande avec la sauce de votre choix. Assaisonnez. Ensuite, recouvrez la viande d'une purée de patate douce et saupoudrez de chapelure. Vous pouvez utiliser le légume de votre choix pour votre purée : pomme de terre, haricot blanc, chou-fleur, panais ou encore carotte.)

Mise à jour du : 12/01/2023

SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE - ZI 56660 Saint-Jean Brevelay



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### EFFILOCHE DE CANARD CONFIT SOUS VIDE PF 2KG DLG



Denomination legale

**EFFILOCHE DE CANARD CONFIT PRODUIT TRAITE EN SALAISSON**

Code article

42480

DLC / DDM (départ usine)

60 jours

Ean 13

3277670424802

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Gencod symbolisé

3277670424802

Calibre

VARIABLE

Gencod poids

Code douanier

16023929

Tare

18 g

Marque

DLG

Composté

Oui

Conditionnement

SOUS VIDE POCHE

Poids net

2000 g

N° Homologation

Colisage

2 Piece(s)



Suggestion de présentation

Mise à jour du : 12/01/2023