Magret de canard séché tranché

Les atouts produits



Les Magrets de Canard Séchés NatureL'aide culinaire de qualité qui valorisera vos préparationsUne DLC longue pour une organisation simplifiéeCanard né, élevé et préparé en France

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Canard**

Conditionnement :
Sous Skin x 250 g

Calibre :
90 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Magret de canard origine France, sel, arôme, ferments, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium. 142g de magret de canard mis en œuvre pour 100g de produit fini. Peut contenir des traces de : blé, œuf, soja, lait, fruits à coque.

Conseils de préparation :
Prêt à l'emploildéal en saladeParfait pour un apéritif gourmand !