

8 Pigeonneaux effilés**Origine/ Traçabilité:**

Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini.

Estampille sanitaire:

FR 79.213.004 CE

Alimentation:

Bleu-Blanc-Cœur

Durée élevage:

En adéquation avec leur présence au nid déterminée par le temps de nourrissage par régurgitation des parents. 35 jours.

OGM:

Produit certifié **NON OGM**

Allergènes:

Allergènes contenus ou traces: voir la liste des ingrédients

**Description Qualité Produit**

Aspect: Sans défaut apparent
Couleur: Ambrée
Saveur/ Odeur: Odeur franche

Ingrédients Produit frais. Sans allergènes connus.

Données Produit

Calibre (en g) A la demande
conditionnement Vrac
Unité de Vente 8/Vrac
Nb pièces 8
Unité de facturation Kilo
Poids fixe Non

Données Logistiques

GENCOD
Dim carton(Llh) 39x27x9,5 cm
Nb pièces carton 8
Poids UV (en kilo)

Valeurs Nutritionnelles /100g produit fini

Mat grasses	19,00
dont acides gras saturés	5,10
Glucides	0,00
dont sucres	0,00
Fibres alimentaires	0,00
Protéines	24,00
Sel	0,10
Sodium (sel/2,5) en g	0,00
Collagène	0,00
Energie (kcal)	268,00
Energie (kJ)	1117,00
% P/L (Prot/Lipides)	1,26
%C/P (Collag/Prot)	0,00
Oméga 3	0,60

DLC garantie entrepot

15 jours

T° de conservation

0°C/4°C

Etat du produit

Frais

☎: (+33) 05.49.71.10.16

✉: lpfp.commercial@outlook.fr ; commercial@lpfdp.com

🌐: www.lespigeonneauxfermiersdupoitou.fr

Z.E Les grandes noulières
rue des grandes moulières
79 200 Pompaire
France