

Fiche Technique



Code produit 002

Date de création 11/09/2017

Écrin Royal des Pigeonneaux x2



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) 350-400
conditionnement Écrin royal
Unité de Vente 700-800g/Écrin
Nb pièces 2
Unité de facturation Kilo
Poids fixe Non

Données Logistiques

GENCOD 3760256520024
Dim carton(Lh) 60x40x15 cm
Nb pièces carton 8 écrins royaux
Poids UV (en g) 700-800

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