

Fiche Technique



Code produit 00021

Date de création 11/09/2017

8 Pigeonneaux PAC



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 0
Dim carton(LIh) 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