



FOIE GRAS ET DÉCOUPE DE CANARD LABEL ROUGE

COLLECTIF D'ÉLEVEURS ET DE CANARDS ENGAGÉS



60 PAYSANS LANDAIS BIEN DANS LEURS BOTTES !

FOIE GRAS ET DÉCOUPE DE CANARD LABEL ROUGE




UNE GAMME PRÉPARÉE COMME DES GRANDS CRUS

- ★ UNE DURÉE D'ÉLEVAGE & D'ENGRAISSEMENT SUPÉRIEURE À LA MOYENNE.
- ★ UNE ALIMENTATION, MAÏS GRAIN ENTIER CULTIVÉ SUR NOS FERMES, GARANTIE SANS OGM.
- ★ UN ÉLEVAGE EN PLEIN AIR ET DES SURFACES DE PARCOURS QUI DONNENT À NOS CANARDS UNE TOTALE LIBERTÉ.
- ★ PRÉPARATION SANS COLORANT, NI SEL NITRITÉ.

CODE ARTICLE	PBC	DÉSIGNATION	ORIGINE	CDT	POIDS NET	DLC
-----------------	-----	-------------	---------	-----	--------------	-----

GAMME LABEL ROUGE



	CFL01102	6 P	Foie gras de canard Label Rouge	IGP Sud-Ouest - Landes	Sous-vide	Variable	12 jours
	CFL02302	10 P	Magret de canard Label Rouge	IGP Sud-Ouest - Landes	Sous-vide	Variable	14 jours
	CFL02212	10 P	Cuisse de canard Label Rouge	IGP Sud-Ouest - Landes	Sous-vide	Variable	14 jours
	CFL03913	15 P	Aiguillettes de canard Label Rouge	IGP Sud-Ouest - Landes	Sous-vide	Variable	14 jours