



Confit z kaczki



Confit jest jedną z najstarszych i najsmaczniejszych metod przyrządzania i konserwowania mięsa. Nogi są solone, a następnie powoli przez wiele godzin gotowane we własnym tłuszczu. Dzięki tej metodzie uzyskuje się miękkie mięso, soczysty i niepowtarzalny smak.

Produkt wystarczy odgrzać w 180st.C .
Bez sztucznych konserwantów, długi termin do spożycia.

Skład: nogi kaczki , własny tłuszcz i smak z kaczki, sól.
Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu 4-25 °C

Wartość odżywcza w 100g

Wartość energetyczna 859kj/203kcal

Węglowodany 0,1g

Lipidów 9,6g

Białko 29g

Sól 2%

Opakowanie zbiorcze: 1350g - karton 6 szt., 3825g - karton 4 szt.