

## Cuisse crue de canard Rauwe eendenbout

Cuisse de canard crue, une pièce savoureuse idéale pour une cuisson lente, au four ou en sauce, offrant une viande tendre et généreuse.

Rauwe eendenbout, een smaakvol stuk ideaal voor langzame bereiding, in de oven of in saus, met mals en royaal vlees.



Code:	158
Poids net/ Netto gewicht:	+/- 300 g
Code barre/ Barcode:	05414034000441
Colisage/ Verpakking:	
DLC/ THT (min):	