



## Fiche produit

Directement de son fournisseur Recette de Daniel

# Mousse au canard

### Composition :

Viandes et abats 70% (dont poulet 36%, canard 10%, cœur et foie de volaille 10%, dinde 10%, porc 10%) Minéraux - Huile de lin 0,2%

### CONSTITUANTS ANALYTIQUES :

Protéines brutes 11%, matières grasses brutes 8,5%, cendres brutes 2%, cellulose brute 0,1%, humidité 78%, taux de glucides 0,4%.

### Additifs par KG :

Additifs nutritionnels : Vitamine A : 1 600 UI - Vitamine D3 : 210 UI - Vitamine E : 22 mg - Fer : 9,6 mg (sulfate de fer heptahydraté) - Zinc : 9,5 mg (sulfate de zinc) - Manganèse : 1,8 mg (sulfate manganéux) - Cuivre : 1,4 mg (sulfate de cuivre pentahydraté) - Iode : 0,24 mg (iodure de potassium) - Sélénium : 0,025 mg (selenite de sodium) - Calcium : 2 200 mg - Phosphore : 1 800 mg - Taurine 480 mg

Additifs technologiques : gomme de cassia : 3 500 mg