





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saucisse montbéliard 180G
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Viande de porc origine France, épices. Embossée dans un boyau naturel de porc. Sachet de 14 pièces soit 2,5 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Fumé
Conditionnement :	Colis de 10.080 kg
Liste des ingrédients :	VIANDE DE PORC-SEL-DEXTROSE-EPICES ET PLANTE AROMATIQUE(POIVRE,MUSCADE,CARVI, CORIANDRE,AIL)-CONSERVATEUR:E250-FERMENTS- BOYAU NATUREL DE PORC 105G DE VIANDE DE PORC ONT ETE MIS EN OEUVRE POUR FABRIQUER 100G DE PRODUIT FINI
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :

N° d'agrément : FR 70.093.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 80

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	75 % (75% max)	Matière grasse libre	30 g/100g (30% max)
SST	1 % (1% max)	Nitrites	150 ppm (Nitrite ajouté:150ppm max)
Nitrates	150 ppm (Nitrate ajouté:150ppm max)		

Atouts

Atout : Une recette traditionnelle de Franche-Comté, une saucisse fumée et une texture fondante en bouche.
Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !
La Grande Charcuterie vous propose des produits qui vous aideront à animer votre carte. Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de vos clients face à vos assiettes et planches de charcuteries appétissantes. Proposer un bel assortiment de charcuterie c'est véhiculer : une image généreuse et conviviale, un savoir-faire et une connaissance des produits. La Grande Charcuterie s'inscrit dans cette dynamique grâce à la qualité gustative supérieure de ses produits, assurée par des labels, des affinages précis et des origines chargées d'histoire.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique. Il est possible de les colorer à la poêle ou plancha.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,325	320	28	11	1	0.5	0.5	16	2.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	90.72	0	90.72	Kilogramme	9		
Palette	453.6	480.285	453.6	Kilogramme	45	1200x800x1600	43240650019747
Sachet	2.52	2.546	2.52	Kilogramme			
Colis	10.08	10.673	10.08	Kilogramme		390x250x280	93240650019742
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3240650019749