

## Jambon ibérique de Cebo avec os 24 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie

**Article: 50915** 





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jambon Iberique de Cebo

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine Espagne. Jambon de porc ibérique Cebo avec os. 24 mois

minimum.

Conservation: Ambiant

Etat de préparation : Sec, Traité en salaison

Conditionnement: Colis de 7.500 kg

Liste des ingrédients : Jambon de porc Ibérique de cebo, sel, conservateurs (E-252 et E-250)

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
porc	Espagne		

<sup>\*\*</sup> Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément: ES 10.20793/Z

Durée de vie totale du produit (jours): 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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: 02101131 - Jambons et morceaux de jambons, non désossés, de porcins [des espèces

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 10/10/2023 16:23 N° de version : 3.9



## Jambon ibérique de Cebo avec os 24 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie

**Article: 50915** 

domestiques], séchés ou fumés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur	
Humidité	57 % (<)	Nitrates	250 ppm (<)	
Nitrites	100 ppm (<)			

#### **Atouts**

Atout: Pièce entière avec os idéale pour une animation de découpe sur griffe.

Une charcuterie typique espagnole, issue de porcs noirs Ibériques de Cebo, une sèche de

24 mois minimum pour un goût inimitable de noisette.

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 dans un endroit frais et sec Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre: Mettre le jambon dans une pince, et trancher.

#### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	rgie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
1,372	330	24.3	9.9	0.5	0.5	1	27.8	4.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 1.14

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN: 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 maxi

adolescents, adultes en métropole :

N° de version: 3.9



# Jambon ibérique de Cebo avec os 24 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie

**Article: 50915** 

### **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
Palette	300	335	300	Kilogramme	40	1200x800x1600	
Couche	32	0	32	Kilogramme	4		
Pièce unitaire	7.5	0	7.5	Kilogramme			8427546099268
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	7.5	8.37	7.5	Kilogramme		890x290x150	98427546099261

N° de version: 3.9