

Terrine campagnarde aux fines herbes en coupelle 40 g MERE LALIE

Article : 51171

Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Terrine Campagnarde aux fines herbes

Descriptif produit : Colis de 144 coupelles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.800 kg

Liste des ingrédients : Foie de porc*, gorge de porc*, gras de porc*, eau, oignons, couenne de porc*, OEUFS, farine de BLE, sel, fines herbes (0,6 %), gélatine de porc, extraits d'épices, conservateur : E250. * origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines
foie de porc	France
gorge de porc	France
gras de porc	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]

N° d'agrément : FR 22.007.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Moutarde, Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Labels : Produit en Bretagne

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids >= 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard e

Terrine campagnarde aux fines herbes en coupelle 40 g MERE LALIE

Article : 51171

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
C/P	25 % (<=)	HPDA	78 % (<=)
SST	3 % (<= rapporté à HPDA 78)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Coupelles de terrine prêtes à consommer. Idéalement les réserver au frais la veille du service. Puis sortir les coupelles quelques dizaines de minutes avant de les proposer à la dégustation. Laisser le consommateur désoperculer sa coupelle. Rendement : 1 coupelle de 40g = 1 portion

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							
1,145	277	24	8.6	1.2	0.7		14	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.58

Type de matières grasses : Aucune

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
Colis	5.8	6.5	1	Colis		398x270x130	3270270001671
Couche	46.08	0	8	Colis	8		
Palette	371.2	396.29	64	Colis	64	1200x800x1180	
Coupelle	0.04	0	0.01	Colis			
Pièce unitaire	5.8	0	1	Colis			