



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pluma de porc ibérique congelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Sous vide. Cru. Origine Espagne. Pointe du lomo, partie haute de la longe de porc.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.500 kg
Liste des ingrédients :	Pluma de Porc Ibérico
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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 :	02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	225 (150/300 g)		

Atouts

Atout : La pluma, considéré comme l'une des meilleures pièces de viande du cochon ibérique, est caractérisée par sa tendreté et son fondant, dû à un équilibre parfait entre viande et graisse.
N'hésitez pas à faire découvrir cette pièce de porc originale à vos convives, pour une dégustation d'exception !
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 congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24 heures dans son emballage d'origine. A poêler, à snacker ou à griller.

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							
850	204	14.7	5.9	0	0	0	18	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.22

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	52	0	52	Kilogramme	8		
Pièce unitaire	0.225	0	0.23	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6.5	0	6.5	Kilogramme		390x280x170	
Palette	520	0	520	Kilogramme	80	1200x800x1850	