





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Véritable andouille de Guémené a l'ancienne fumée au Bois de Hêtre
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Chaudins de porc origine France, boudin naturel. Fabrication et embossage à la main. Fumage traditionnel au bois de hêtre.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit, Fumé
Conditionnement :	Colis de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	Chaudins de porc origine France, enveloppe : boyau de bœuf, sel, poivre
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chaudins de porc	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35]
N° d'agrément :	FR-35.223.002-CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Gluten, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Véritable Andouille de Guéméné à l'ancienne fumée au bois de hêtre VPF 1 kg La Grande Charcuterie

Article : 61144

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Produit en Bretagne, Le Porc Français VPF

Bio AB :

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, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (20%)		

Atouts

Atout : Une andouille de Guéméné supérieure véritable à l'ancienne, une fabrication traditionnelle : embossage à la main sous boyau naturel, cuisson et fumaison au bois de hêtre. 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 dans les 15 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
1,046	252	20	9.6	0.5	0.5	0.5	18	2.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Aucune

Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne fumée au bois de hêtre VPF 1 kg La Grande Charcuterie

Article : 61144

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

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	60	0	60	Kilogramme	6		
Pièce unitaire	1	0	1	Kilogramme			
Sachet	1	1.004	1	Kilogramme		1200x800x1180	
Colis	10	10.47	10	Kilogramme		550x245x150	13334217701264
Palette	420	0	420	Kilogramme	42		23334217701261
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3334217701267