



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pancetta Magrissima / Poitrine de porc séchée
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Poitrine de porc salée. Sèche 30 jours minimum.
- Conservation :** Frais, +0 À +7°C
- Etat de préparation :** Cru, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 6.800 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, arômes, épices, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateurs: nitrite de sodium, nitrate de potassium.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	UE

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 381LCE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 110
- 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 :** 02101219 - Poitrines [entrelardés] et morceaux de poitrines, de porcins [des espèces

domestiques], séchés ou fumés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	48 % (+-20%)		

Atouts

Atout : Une sèche de 30 jours minimum pour une plus grande qualité gustative. Pancetta Magrissima avec une texture plus consensuelle car elle contient moins de gras qu'une pancetta classique.
Idéale dans un assortiment de charcuterie (en dés, en tranches,...), en entrée sur un lit de salade ou en tant qu'aide culinaire dans un plat comme la carbonara
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 entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, se travaille à froid comme à chaud

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							
1,339	323	27	10	0.01	0.01	0	20	3.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

Type de matières grasses : Aucune

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
Pièce unitaire	1.7	0	1.7	Kilogramme			
Couche	40.8	0	40.8	Kilogramme	6		
Palette	285.6	306.6	285.6	Kilogramme	42		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6.8	7.3	6.8	Kilogramme		230x585x120	