





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** TERRINE DE CAMPAGNE LE FOURNIL A L'ANCIENNE
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Gorge de porc, foie de porc, oignons, épices : sel de Noirmoutier, poivre, cardamome. Terrine en grès.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Pièce unitaire de 2.800 kg
- Liste des ingrédients :** gorge de porc (39%), foie de porc (25,4%), couenne de porc, oignons, eau, crépine de porc, sel de Noirmoutier, poivre, gélatine de porc, cardamome, colorant : E150a.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 35]
- N° d'agrément :** FR 35.196.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 38
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf

# Terrine de campagne à l'ancienne Le Fournil VPF 2,8 kg La Grande Charcuterie

Article : 132670

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Porc)

**Labels :** Le Porc Français VPF

**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 :** 16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids  $\geq$  80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (sauf jambon, épaule, l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPDA	78 %	C/P	25 %

## Atouts

**Atout :** Terrine à l'ancienne livrée dans sa terrine de cuisson en grès pour une plus grande qualité gustative, et une meilleure conservation des saveurs.  
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 dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire de son emballage avant l'utilisation. trancher au grammage souhaité,

## 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							
1,190	287	24.6	9	1.9	0.4	0.9	15	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.61

Article : 132670

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
Couche	33.6	0	12	Pièce unitaire	12		
Palette	336	595	120	Pièce unitaire	120	1200x800x1650	
Colis	2.8	4.64	1	Pièce unitaire		374x200x150	13346650206732
Pièce unitaire	2.8	4.44	1	Pièce unitaire		370x260x100	3346650206735