



Lomo séché ibérique 600/800 g La Grande Charcuterie

Référence : 132 673



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine Espagne. Longe filet de porc ibérique, épices. Sèche 90 jours minimum.
Dénomination réglementaire :	½ PIÈCE LOMO IBÉRIQUE CEBO AZUAGA
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +7° C
Etat	Cru , Sec , Traité en salaison
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 7 de 1 kg.
Code douanier	16010091
Estampille sanitaire	ES 10.08934/BA CE
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Espagne

Atouts

- Atouts**
- Lomo séché ibérique issu de porc noir ibérique pour une plus grande qualité gustative.
 - Charcuterie tirée de la longe filet, partie noble du porc, une viande moelleuse et tendre.
 - 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.

Composition

Liste des ingrédients	Échine de porc ibérique, sel, dextrine, épices, huile d'olive, antioxydant : E301, conservateurs : E252, E250.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans alcool
Liste des allergènes	Traces de lait , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous-vide avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
298	1 246	16,1	6,5	1	0,5	1	36,8	3,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



Rapport P/L	2,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	95	Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	40 à 50	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Nitrates < 250 mg/kg - Nitrites < 50 mg/kg - Humidité < 50%

Critères bactériologiques Listeria m = absence/25g M = 100
Salmonelle m = absence/25g
E. COLI m = 10
Staphylocoques m = 500

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,7	kg		8427546072209
kg	1	1	kg		
Colis		7	kg	420 x 260 x 110	98427546172209
Couche		56	kg		
Palette		560	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.