





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 confit de foie de porc à l'ancienne VPF 1,2 kg La GrandeCharcuterie
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Foie de porc, gorge de porc, gras de porc, viande de porc, échalotes, épices. Terrine en grès.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Pièce unitaire de 1.200 kg
- Liste des ingrédients :** Foie de porc (34,9 %), gorge et gras de porc, saindoux, viande de porc (8,9%), échalote, sel, crépine de porc, sucre, épices, antioxydant: E301, dextrose, bouillon de porc, colorant : E150a.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 35]

**N° d'agrément :** FR 35.196.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 38

# Terrine de confit de foie de porc à l'ancienne VPF 1,2 kg La Grande Charcuterie

Article : 155556

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**Labels :** Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

**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 :** 16029031 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de gibier ou de lapin (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de porcins des espèces non domestiques, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPDA	76 % (<=76%)	C/P	25 % (<=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 du sous-vide avant utilisation. 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							
1,263	305	25.6	9.64	1.8	0.7	0.01	16.9	1.77

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.66

Type de matières grasses : Saindoux

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	43.2	0	36	Pièce unitaire	12		
Palette	432	1120	360	Pièce unitaire	120	1200x800x1590	
Colis	3.6	9.12	3	Pièce unitaire		378x285x144	13346650206930
Pièce unitaire	1.2	2.04	1	Pièce unitaire		220x115x100	3346650206933