



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mortadelle de Bologne IGP
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuite. Viande de porc, pistaches, épices.
- Conservation :** Frais, +2 À +7°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.870 kg
- Liste des ingrédients :** viande de porc, sel, PISTACHES (0,4%), épices, arômes naturels, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium.
- 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 444 L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 75
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

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 : 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
Humidité	57 % (+-20%)		

Atouts

Atout : 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
Une Mortadelle IGP fabriquée dans la région de Bologne en Italie, une origine reconnue à la filière maîtrisée, valorisable sur les 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 entre 0-6°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							
1,180	285	25	9.4	0.01	0.01	0.01	15	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

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	5.87	0	5.87	Kilogramme			
Couche	52.83	0	52.83	Kilogramme	9		
Palette	208.8	208.8	208.8	Kilogramme	36		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5.87	5.87	5.87	Kilogramme		230x190x190	
Pièce	5.87	0	5.87	Kilogramme			