





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne VPF 1,7 kg env. La GrandeCharcuterie
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Précuit. Mélange de sang frais, gras de porc, oignons, sel, persil et poivre. Embossé dans un boyau naturel de porc.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Précuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.100 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Oignons (35%), sang de porc, gras de porc, couenne de porc, saindoux, sel, poivre. Boyau naturel de porc.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 35]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 35.004.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	21
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé

# Boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne VPF 1,7 kg env. La Grande Charcuterie

Article : 158032

**Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans additif, 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 :** 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids  $\geq$  40%, mais  $<$  80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	80 %		

## Atouts

**Atout :** Boudin aux oignons fabriqué selon la recette traditionnelle ce qui lui permet d'avoir l'appellation à l'ancienne valorisable sur vos cartes.  
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 en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** S'utilise 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							
1,127	272	24	8.9	4.3	2.4	1.2	10	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.42

Type de matières grasses : Saindoux

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	40.8	0	40.8	Kilogramme	8		
Palette	448.8	448.8	448.8	Kilogramme	88	1200x800x1370	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5.1	0	5.1	Kilogramme		325x285x130	3346651201111
Sachet	1.7	0	1.7	Kilogramme			3346651201111
Pièce unitaire	1.7	0	1.7	Kilogramme			3346651201111