



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chorizo Ibérique 1/2 pièce
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Origine Espagne. Maigre de porc ibérique, piment doux, épices : sel et ail. Sèche 60 jours minimum.
- Conservation :** Ambiant
- Etat de préparation :** Cru, Sec, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 4.050 kg
- Liste des ingrédients :** Maigre de porc ibérique, tripe large de porc, sel, piment (doux et aigre-doux), colorant (extrait de piment doux), ail, LAIT écrémé en poudre, dextrose, stabilisant (E-450 et E-452i), antioxydants (E-331 et E-316) et conservateurs (E-252 y E-250).
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

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

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : ES10.08934/BA

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

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 : 16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Nitrates	150 ppm (<)	Nitrites	150 ppm (<)
Calibre	0.45 (0.05)		

Atouts

Atout : Chorizo ibérique issu de porcs noirs pour une plus grande qualité gustative. Séchage de 60 jours minimum dans un séchoir naturel apportant au chorizo ibérique sa saveur inimitable et sa très bonne tenue à la découpe. 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 dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Se travaille 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							
2,060	497	43	19.1	2.8	0.6	1	24.8	3.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.58

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	32.4	0	32.4	Kilogramme	8		
Palette	360	410	360	Kilogramme	89	1200x800x1400	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.05	4.92	4.05	Kilogramme		380x280x125	98427546072011
Pièce unitaire	0.45	0	0.45	Kilogramme			8427546072018