

Spécial Fêtes



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Ballottine de pintade forestière frais

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Forme ronde. Viande de porc, viande de pintade, champignons forestiers, foie gras de canard et Porto. Carton de 2 pièces, soit 5,8 kg env.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.800 kg

Liste des ingrédients : Viande de pintade (17.5%), viande de porc(12.6%), eau, gras, protéines ,épaule et gorge de porc, viande de dinde (4.8%), champignons forestiers (3.9%), foie de volaille, foie gras de canard, fécule, protéines de pois, dextrose, arômes naturels, épices, plantes aromatiques, sel, vinaigre, porto, saccharose, poivre, LAIT, graisse de canard, sel, blanc d OEUF, couenne de porc, protéines de LAIT, LACTOSE, hydrolysat de protéines de porc, gélatine porcine, colorants : E120,E150c, conservateurs: E202,E250, antioxydants: E301, E316, gélifiants: E401, E407, E407a, stabilisants: E450, E451, E452, épaississant: E415, stabilisant E508.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pintade	France

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

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

N° d'agrément :	FR 35.196.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	38
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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

Atouts

Atout : Une recette traditionnelle du terroir avec une touche festive et originale apportée par le Porto et le foie gras

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Mise en œuvre : 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							
925	223	16.6	6.4	3.5	0.2	0.01	14.8	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 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	46.4	0	46.4	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	417.6	0	417.6	Kilogramme	72	1200x800x1430	
Colis	5.8	0	5.8	Kilogramme		325x285x130	13346650403377
Pièce unitaire	2.9	0	2.9	Kilogramme		280x120x120	3346650403370