



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bresaola della Valtellina Punta d'Anca I.G.P.
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Crue. Origine Italie. Viande de bœuf maturée et séchée, sel, épices. Fabriquée dans la vallée de La Valtellina en Lombardie.
- Conservation :** Frais, +2° À +7°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.200 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de boeuf, sel, dextrose, arômes naturels, conservateurs: E250, E252.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	UE / Hors UE

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** CE IT 383 L, CE IT 383 L, CE IT 632 L
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Article : 183292

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

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02102090 - Viandes désossées de bovins, salées ou en saumure, séchées ou fumées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	58.5 % (+-20%)		

Atouts

Atout : Une charcuterie typique italienne de la région de Lombardie, une appellation reconnue et labellisée IGP, à valoriser sur vos cartes.

A base de viande de bœuf sélectionnée, salée, séchée puis affinée pour une saveur prononcée.

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 en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
678	161	4.3	2.3	0.5	0	0	30	4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.98

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	48	0	48	Kilogramme	15		
Pièce unitaire	1.6	0	1.6	Kilogramme			
Sachet	1.6	0	1.6	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.2	3.444	3.2	Kilogramme		390x150x120	2831630000003
Palette	240	258.3	240	Kilogramme	75	1200x800x740	98003013031639