Terrine de caille aux raisins et pineau des Charentes 1,7 kg env.

Article : 190263

SPÉCIAL Fêtes

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Terrine de Caille aux Raisins et au Pineau
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Viande de porc d'origine française, viande de caille, poivre, raisins, pineau des Charentes. Carton de 2 pièces, soit 3,4 kg env.
Conservation :	Frais
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.400 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc (56%) dont foie (5,3%), Viande de caille (19,3%), Fécule de pomme de terre, Sel, Fécule de manioc, Sirop de glucose, Dextrose, Poivre, Coriandre, Arômes naturels, Plantes aromatique, Epices, Oignons, Eau, Raisins (3%), Lait, Pineau des Charentes (1,8%), Gélatine (bovine), Gélifiant : E407, Acidifiants : E330 et E331, Arôme. Peut contenir des traces d'oeuf, de fruits à coque et de sulfites. Fabrication à partir de viandes de porc d'origine france et de viande de caille d'origine U.E.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande de porc	France, Espagne

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 37]
N° d'agrément :	FR 37.156.031 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Bœuf)
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Terrine de caille aux raisins et pineau des Charentes 1,7 kg env.

Article : 190263

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 >= 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.

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							
633	151	6.2	2.1	7.5	3.8	0.1	16.2	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.61

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	54.4	0	54.4	Kilogramme	16		
Barquette	1.7	0	1.7	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	544	637.12	544	Kilogramme	160	1200x800x1120	
Colis	3.4	3.982	3.4	Kilogramme		265x105x83	93760051003688

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur