



Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie

Référence : 194 038



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Origine Italie. Lard affiné issu de porc né, élevé et abattu en Italie. Sel de mer, poivre, ail et romarin.
Dénomination réglementaire :	Lard de Colonnata IGP lardo di colonata 1,2kg par 10
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	4 À 8°C
Etat	Affiné
Durée de vie	240 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 12 de 1 kg.
Code douanier	02091011
Estampille sanitaire	IT 1980/L CEE
Pays de transformation	Italie
Origine de la matière première principale	Italie

Atouts

- Atouts**
- Une aide culinaire d'exception. Le Lardo di Colonnata est affiné dans un coffre de marbre blanc, pour un goût délicat et frais.
 - Une Coppa Di Parma IGP fabriquée dans la région de Colonnata en Toscane en Italie, une origine reconnue à la filière maîtrisée, valorisable sur les 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.

Composition

- Liste des ingrédients** Lard issu de porcs lourds nés, élevés et abattus en Italie; sel de mer, poivre, ail et romarin frais, épices.
- Absence de composants spécifiques** Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
- Liste des allergènes** Aucun signalé

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
770	3 168	84	55	0,01	0,01	0,01	3,5	1,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



Rapport P/L	0,04	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Aide culinaire
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	99	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	E. coli : m = 15 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g Listeria : m = abs/25g Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g
---------------------------	--

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Pièce unit		1,2	kg		
Colis	12	12	kg	280 x 280 x 380	
Couche		72	kg		
Palette	288	288	kg	1 200 x 600 x 1 250	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.