



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lard de Colonnata IGP

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.

Conservation : Frais, 4 À 8°C

Etat de préparation : Affiné

Conditionnement : Colis de 12.000 kg

Liste des ingrédients : Lard issu de porcs lourds nés, élevés et abattus en Italie, sel de mer, poivre, ail et romarin frais, épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Italie

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

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT 1980/L CEE

Durée de vie totale du produit (jours) : 240

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Article : 194038

Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02091011 - Lard de porc sans parties maigres, frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure

Atouts

Atout : 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.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 8°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							
3,168	770	84	55	0.01	0.01	0.01	3.5	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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	72	0	72	Kilogramme	6		
Pièce unitaire	1.2	0	1.2	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	288	290.4	288	Kilogramme	24	1200x600x1250	
Colis	12	12.1	12	Kilogramme		280x280x380	