



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 :	chiffonnade Jambon serrano 15 mois grand réserve
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Viande origine Espagne. Jambon de porc sélectionné tiré du quartier arrière. 15 mois minimum. Barquette de 24 tranches.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Sec
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 0.240 kg
Liste des ingrédients :	Jambon de porc origine Espagne, sel, conservateurs E252 et E250
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne
sel	Union Europ., Hors UE
E252	Union Europ., Hors UE

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

Article : 196171

Pays de transformation :	France [Département(s) : 12]
N° d'agrément :	FR 12.063.025 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Spécialité tradi. garantie STG
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16024110 - Préparations et conserves de jambons et de morceaux de jambons des animaux de l'espèce porcine domestique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.92 (Dépend du couple Aw/pH)	Calibre	24

Atouts

Atout : Un jambon Serrano Grande Réserve certifié STG mûré 15 mois minimum pour une grande qualité gustative.

La Grande Charcuterie en chiffonnade, ce sont des produits service à utiliser en l'état pour élaborer vos planches et garnir vos assiettes. Ces références tranchées proviennent directement des pièces entières de la gamme. Celles-ci sont tranchées et emballées par un partenaire rigoureusement sélectionné. Avec La Grande Charcuterie en chiffonnades, vous fusionnez grande qualité des produits et service.

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 au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours 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							
1,448	346	21.5	9.2	0.5	0.5	0	29.9	4.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.39

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - 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	12.96	0	54	Barquette	9		
Colis	1.44	1.602	6	Barquette		403x269x76	13700118301641
Palette	142.56	331.614	594	Barquette	99	1210x810x1900	23700118301648
Barquette	0.24	0.267	1	Barquette		245x190x40	3700118301644