



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Rillettes de porc à l'ancienne label rouge
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Viande origine France. Viande de porc Label Rouge, gras de porc Label Rouge, sel de Guérande, poivre. Fabriqué dans la Sarthe.
Conservation :	Frais, +0 À 4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pot de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc, gras de porc, sel de Guérande, poivre. (Porc Label Rouge 106g pour 100g de produit fini).
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]
N° d'agrément : FR 72.331.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 29
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Labels : Le Porc Français VPF, Label Rouge
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 : 16024915 - Préparations et conserves de mélanges contenant jambons, épaules, longes ou échine et leurs morceaux, des animaux de l'espèce porcine domestique (à l'excl. des mélanges constitués uniquement de longes et de jambons ou d'échine et d'épaules)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	72 %	SST	0.5 %

Atouts

Atout : Une rilette généreuse avec de beaux marquants, dans un pot en grès pratique à utiliser sur vos buffets, entrées ou planches.
 Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos 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 au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures 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							
1,633	395	37	15	0.5	0.5	0.01	15	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	16	0	32	Pot	8		
Colis	2	3.4	4	Pot		390x300x90	23180050167005
Palette	128	217.6	256	Pot	64	1200x800x870	53180050167006
Pot	0.5	0.835	1	Pot			3180050167001