Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g

Article : 202020

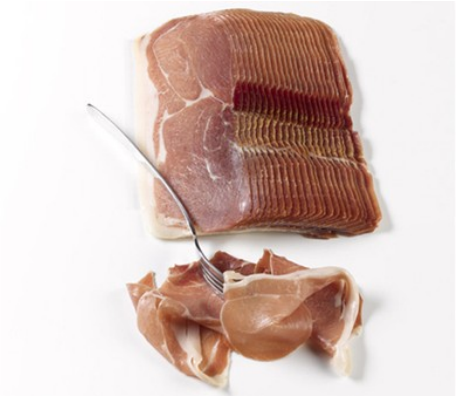

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

■ Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sucre ajouté, Source de protéines

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Jambon sec Serrano 500g
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Origine Espagne, Spécialité Traditionnelle Garantie. Avec intercalaires. Barquette de 500 g.
Conservation :	Frais, +0° À +7°C
Etat de préparation :	Sous-atmosphère, Affiné, Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 8.000 Barquette de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	Jambon de porc, sel, conservateurs (E-252 et E-250)
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	Espagne
N° d'agrément :	ES 10.20793/Z

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

Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g

Article : 202020

Durée de vie totale du produit (jours) : 180

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Spécialité tradi. garantie STG

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02101981 - Viandes désossées de porcins [des espèces domestiques], séchées ou fumées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	57 % (<)	Nitrites	100 ppm (<)
Nitrates	250 ppm (<)		

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

Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g

Article : 202020

Atouts

Atout : Jambon Serrano llabellisé STG valorisable sur vos cartes
Un affinage de 9 mois pour une saveur fine et une texture moelleuse
Un produit tranché prêt à l'emploi

: Jambon Serrano issu du savoir-faire espagnol : grande qualité gustative.

: 9 mois de séchage pour des saveurs affinées.

: Jambon tranché avec intercalaires : rapidité d'exécution et maîtrise du coût portion.

: Le jambon Serrano est fabriqué à partir du porc blanc domestique vivant dans la péninsule ibérique.

: Jambon des montagnes espagnoles Le jambon Serrano est fabriqué à partir du porc blanc domestique vivant dans la péninsule ibérique. Issu du savoir-faire traditionnel espagnol, il se caractérise par sa grande qualité gustative et ses saveurs affinées révélées par 9 mois de sèche. Pour une plus grande rapidité d'exécution et une meilleure maîtrise du coût portion, ce jambon est présenté tranché avec des intercalaires.

: Les saveurs de l'Espagne Couleur intense et saveur caractéristique, le jambon Serrano est un incontournable de la gastronomie espagnole. Historiquement fabriqué dans les montagnes, il en tire son nom. En effet, Serrano vient du terme espagnol Sierra qui signifie montagne. Sa fabrication et son appellation sont protégées par le Consortium des Serrano.

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 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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

Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g

Article : 202020

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							
986	236	12.6	4.3	1	0.5	1	30.6	4.1

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sucre ajouté, Source de protéines

Rapport P/L : 2.43

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	40	0	80	Barquette	10		
Colis	4	4.47	8	Barquette		390x230x160	18437005247717
Barquette	0.5	0.523	1	Barquette		215x186x36	8437005247710
Palette	400	462	800	Barquette	100	1200x800x1430	
Pièce unitaire	0.5	0	1	Barquette			

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