



Terrine de jarret de porc au foie gras de canard 500 g Rougié

Référence : 205 588

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Viande de porc et foie gras de canard origine France. Oignons préfrits, ail, moutarde à l'ancienne, Armagnac, épices et herbes aromatiques : estragon, thym, clou de girofle.
Dénomination réglementaire :	Terrine de jarret de porc au foie de canard (20% de foie gras)
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +4°C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de 0,5 kg.
Code douanier	16024930
Stampille sanitaire	FR 24.520.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- L'équilibre parfait entre un goûteux jarret de porc et un insert de foie gras de canard. Les marquants à la découpe rendent cette terrine festive et gourmande.
 - Une recette et une fabrication 100% française pour une sélection de matières premières de qualité.

Composition

Liste des ingrédients jarret de porc avant 65%, foie gras de canard 20%, oignons émincés préfrits (oignons, huile de tournesol), eau, persil, MOUTARDE à l'ancienne (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sucre, épices, acidifiant : acide citrique E330, conservateur : DISULFITE de potassium E224), sel, gélatine de porc, estragon, ail, armagnac, épices, thym, clou de girofle, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. viande de porc origine : France.

Absence de composants spécifiques Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Moutarde

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							
251	1 040	20	7,9	1,4	0,7	0,5	16	1,6
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,8	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	85	Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30 à 50	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Contaminants : conformité à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques physiques Absence de corps étrangers

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 1000 ufc/g ; M = 300000 ufc/g
ASR : m = 1 ufc/g ; M = 3 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Terrine de jarret de porc au foie gras de canard 500 g Rougié

Référence : 205 588

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,5	1	Pièce unit		3161451025862
kg		2	Pièce unit		3161451025862
Colis		6	Pièce unit	400 x 300 x 87	13161451025869
Couche	24	48	Pièce unit		
Palette	408	816	Pièce unit		

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