



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spianata calabra piccante/ Saucisson sec épicés
- Descriptif produit :** Frais. Cru. Viande de porc, épices. Barquette de 250 g.
- Conservation :** Frais, +0 À 4°C
- Etat de préparation :** Cru, Sec
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 0.250 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de porc, sel, dextrose, sucre, épices, arômes naturels, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateurs: nitrate de potassium, nitrite de sodium.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	UE

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 266 L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 70
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- 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 :** 16010091 - Saucisses et saucissons, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou

à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	38 % (+-20%)		

## Atouts

**Atout :** Faites découvrir à vos clients une charcuterie italienne différenciante avec la spianata piccante, un produit qui a du caractère. La Grande Charcuterie tranchée, 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 tranches, 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							
1,552	374	30	12	0.01	0.01	0.01	26	4.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.87

**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
Pièce unitaire	0.25	0	1	Barquette			
Couche	22.5	0	90	Barquette	15		
Palette	135	146.88	540	Barquette	90	1200x800x984	
Colis	1.5	1.632	6	Barquette		247x197x139	8009305949993
Barquette	0.25	0.272	1	Barquette			8004225023846