



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 22/06/2022

SPÉCIAL *Fêtes*



**Côtes doubles de sanglier
avec os 190 g env.
Chasseurs de France**

Marque : CHASSEURS DE France

Référence : 221 561



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé IQF. Crues. Origine France. Dégraissées. Découpe façon lambshop. Issues de la selle double de dos de sangliers sauvages. Carton de 10 pièces, soit 2 kg env.
Dénomination réglementaire :	Cote double sanglier 180-200g CDF
Type de produit	Congelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 1,9 de 1 kg.
Code douanier	02032990
Estampille sanitaire	FR 02.187.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Découpe originale et belle couverture assiette
 - Issue de la selle du dos de sanglier, cette viande est moelleuse et très tendre et permet une cuisson minute (poêlée , grillée, snackée, à la plancha...)



Composition

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

Liste des allergènes Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Avec ou sans décongélation, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse.

Mise en oeuvre 2 en marinade avant cuisson, à griller, à la plancha

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							
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,19	kg		
kg	1	1	kg		
Colis		1,9	kg	290 x 190 x 110	
Couche		30,4	kg		
Palette	608	608	kg	1 200 x 800 x 1 250	

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