



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cote double sanglier 180-200g CDF
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.
Conservation :	Congelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 1.900 kg
Liste des ingrédients :	cote de sanglier

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
sanglier	France

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

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Chasseurs de France
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 : 02032990 - Viandes de porcins non domestiques, congelées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses ainsi que des jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés)

Atouts

Atout : 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...)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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. | En marinade avant cuisson, à griller à la plancha.

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							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

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	0.19	0	0.19	Kilogramme			
Couche	30.4	0	30.4	Kilogramme	16		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	608	710.4	608	Kilogramme	320	1200x800x1250	
Colis	1.9	0	1.9	Kilogramme		290x190x110	