

# Escalope de porc marinée citron romarin 140/150 g

Article : 222690



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Escalope de filet de porc marinée citron romarin surgelée
- Descriptif produit :** Surgelée. Crue. Tirée dans le filet de porc et marinée. Carton de 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Filet de porc 85 % (origine : UE), eau, huile de tournesol, ail en purée, zeste de citron (0,8%), tomate en poudre, sel, paprika fumé, romarin (0,3%), origan., fibre végétale, sel, maltodextrine, stabilisant (E407), antioxydants (E331, E301)
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES1005213GECE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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 :** 16024911 - Préparations et conserves de longes et de morceaux de longes des animaux de l'espèce porcine domestique, y.c. les mélanges de longes et jambons (à l'excl. des échine)

## Atouts

**Atout :** Une marinade goûteuse qui confère une texture fondante à la viande et une belle caramélisation à la cuisson  
Un produit surgelé pratique d'utilisation

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche à 200/220°C.

## 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							
812	195	11.6	3.7	0.1	0.1	0.01	22	0.65

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.90

**Type de matières grasses :** Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Palette	459	512.6	459	Kilogramme	153	1200x800x1765	
Couche	27	0	27	Kilogramme	9		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3	3.2	3	Kilogramme		385x275x95	03760063846454