



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Terrine de canard aux 2 foies et aux girolles
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Foie maigre de canard, foie gras de canard, gras et gorge de porc, viande de porc, girolles, porto blanc, épices. Terrine en grès.
- Conservation :** Frais, 0° À 4°C
- Etat de préparation :** Cuit, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** foie de poulet (17,4%*), foie gras de canard (17,4%*) ,foie, gras de porc, graisse de canard, gorge de porc, viande de porc (6,1%*), eau, girolles (2.4%*), sel, porto blanc, crépine de porc, dextrose, épices et plantes aromatiques, conservateur : E250, antioxydant : E301,colorant : E150a.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Volaille	France
canard	France
porc	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

N° d'agrément : FR 35.196.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 38

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/10/2023 16:17

N° de version : 3.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Terrine de canard aux 2 foies et aux girolles 1,2 kg La Grande Charcuterie

Article : 236229

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : 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 : 02074300 - Foies gras de canards domestiques, frais ou réfrigérés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPDA	78 % (<= 78%)	C/P	25 % (<=25%)

Atouts

Atout : Des ingrédients nobles et un processus traditionnel. Servi dans sa terrine de cuisson en grès qui conserve les saveurs et les sucs de cuisson. 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							
1,489	360	32.9	12.4	2.8	1	0.01	13.2	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

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
Palette	432	0	432	Kilogramme	120		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	36	1094.52	36	Kilogramme	10		
Colis	3.6	0	3.6	Kilogramme			13346650206916
Pièce unitaire	1.2	0	1.2	Kilogramme			3346650206919