



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Chiffonnade de Coppa sel sec Italienne 60 tranches
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Viande de porc origine Italie. Barquette de 60 tranches.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Fumé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 0.240 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc origine Italie, sel, dextrose, arômes, épices, antioxydant: E301, conservateurs: E250-E252.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Italie

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 12]
N° d'agrément :	FR 12.063.025 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21020900 - Viandes désossées de bovins, salées ou en saumure, séchées ou fumées

Atouts

Atout : Une charcuterie maturée au minimum 60 jours pour une plus grande qualité gustative La Grande Charcuterie en chiffonnade, 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 chiffonnades, 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

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							
1,401	337	25	10	0.01	0.01	0.01	28	4.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

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
Couche	12.96	0	54	Barquette	9		
Palette	259.2	285.12	1080	Barquette	180	1200x800x1725	
Colis	1.44	1.584	6	Barquette		402x271x75	13700118301573
Barquette	0.24	0.264	1	Barquette			3700118301576