


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Chorizo doux pur boeuf Charolais 200g
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Sans porc. Bœuf origine France. Boyau naturel de bœuf.
Conservation :	Frais, ° À °C
Etat de préparation :	Sec
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.200 kg
Liste des ingrédients :	Viande fraîche de bœuf Charolais 84% (origine France) - épices et plantes aromatiques - sel - LACTOSE (LAIT) - dextrose - antioxydant : ascorbate de sodium - conservateur : nitrate de potassium - ferments. Traitement du boyau : natamycine, sorbate de potassium. Boyau naturel de bœuf.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande fraîche de bœuf charolais	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 58]
N° d'agrément :	FR 58.010.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté 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 : 16010091 - Saucisses et saucissons, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Atouts

Atout : Le bœuf charolais français : une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients
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							
1,405	337	23	11	3.6	2.2	0.01	29	3.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.26

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	9.6	0	48	Pièce unitaire	8		
Colis	1.2	1.23	6	Pièce unitaire		250x180x120	13446484350493
Palette	96	118.08	480	Pièce unitaire	80	1200x800x870	
Pièce unitaire	0.2	0.205	1	Pièce unitaire			3446484350496