Lard fumé cru France sous-vide pièce ~3,6KG DelMaitre

Article : 254002

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, 1-5
Conditionnement :	Colis de 1.000 Pièce unitaire de 3.600 kg
Liste des ingrédients :	poitrine de porc, eau, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur : E250), dextrose de blé, saccharose, conservateur : E301
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	38
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite

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

Lard fumé cru France sous-vide pièce ~3,6KG DelMaitre

Article : 254002

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							
1,285	310	27	10	1	0.5		16	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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
Couche	14.4	0	4	Pièce unitaire	4		
Colis	3.6	0	1	Pièce unitaire			
Palette	129.6	130.32	36	Pièce unitaire	36		
Pièce unitaire	3.6	3.62	1	Pièce unitaire			07612462838379

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