Saucisse de veau Suisse/France sous-vide sachet 150Gx10 DelMaitre

Article : 254121

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, 1-5
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 1.500 kg
Liste des ingrédients :	viande de porc, eau, bouillon (gélatine de porc), sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur : E250), sirop de glucose, arômes, acidifiant: E331, antioxydant: E301, stabilisants :E450 et E451
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
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

Saucisse de veau Suisse/France sous-vide sachet 150Gx10 DelMaitre

Article : 254121

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							
970	232	20	7	1	0.5		12	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

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	6	0	4	Sachet	4		
Colis	1.5	0	1	Sachet			
Palette	54	0	36	Sachet	36		
Sachet	1.5	1.5	1	Sachet			07612462832377

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