Andouillette véritable de Troyes AAAAA 200 g env. La Grande Charcuterie

Article : 255276

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Fabrication artisanale. Chaudins et estomacs de porc. Embossage en chaudin de porc. Refourrée à la main aux 2 extrémités, piquée et cuite dans un bouillon. Sachet de 2 pièces soit 400g.
Conservation :	Frais, +0° à +3°C
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 6.400 kg
Liste des ingrédients :	Chaudins et estomacs de porc, oignons, échalotes, moutarde (eau, graine de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : bisulfite de sodium), vin blanc, conservateur : E250, sel, marc de champagne, mélange d'épices
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	42
Allergènes majeurs :	Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite
Code nomenclature douanière :	1601.0019 - Préparations de viande, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'insectes - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits - cotechini, mortadelle, salami, salamini, zamponi - Hors importés dans les limites du contingent tarifaire (c. n° 6)

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

Andouillette véritable de Troyes AAAAA 200 g env. La Grande Charcuterie

Article : 255276

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle. sans sel. marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle. plaque à snacker ou à la grillade ; Défaire du sous-vide avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro. au four. à chaleur sèche. à 100/110°C. pour monter à coeur à +

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							
931	224	16.3	8	0.5	0.01	0.01	18.8	1.52

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.15

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	38.4	0	6	Colis	6		
Colis	6.4	7.04	1	Colis			
Palette	0	0	60	Colis	60		
Pièce unitaire	0.2	0	0.03	Colis			

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