



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 5.400 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, jambon 23% (viande de porc (CH,FR,ALL), eau, sel nitré pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E250), sirop de glucose, sucre, dextrose, maltodextrine, arômes et arômes naturels, bouillon, gélatine de porc, épices, herbes aromatiques, antioxydant E301, correcteurs d'acidité (E331, E332), gélifiant (E407), épaississant E410, stabilisants (E451, E450) sel minéral E508), BEURRE, eau, ŒUF, MOUTARDE 3% (vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel de cuisine iodé, acidifiants (E330, E334), antioxygène (E224 : SULFITES)), LAIT, sel iodé, poivre, farine de malt d'ORGE, GLUTEN de BLE

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 180

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, 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 - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée :

Mise en œuvre : Décongeler 15-30 minutes à température ambiante, dorer à l'oeuf, cuire 25 minutes à 180/190°C.

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							
1,520	364	21.7	12.1	29.3	0.7		12.4	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

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	43.2	0	8	Colis	8		
Colis	5.4	5.85	1	Colis			07630026911566
Palette	216	0	40	Colis	40		
Pièce unitaire	0.09	0	0.02	Colis			