Cou de porc sans os Suisse pièce d'envrion 2KG Ernst Sutter AG

Article : 257260

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 1.000 Pièce unitaire de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Porc 100%
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite

Conseils d'utilisation

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

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

Cou de porc sans os Suisse pièce d'envrion 2KG Ernst Sutter AG

Article : 257260

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							
800	191	13	5	1	1	0.5	18	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

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	16	0	8	Pièce unitaire	8		
Colis	2	2.2	1	Pièce unitaire			
Palette	64	70.4	32	Pièce unitaire	32		
Pièce unitaire	2	2.2	1	Pièce unitaire			

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