



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mortadella Bologna IGP
- Descriptif produit :** Frais. Sous atmosphère. Viande de porc origine Italie, pistaches, épices. Tranches fines pour présenter en chiffonnade. Barquette de 250 g.
- Conservation :** Frais, 0° À 4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 0.250 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de porc, sel, PISTACHES 0,4%, épices, poudre d'ail, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 444 L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 40
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque

Article : 269093

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	57 % (+-20%)		

Atouts

Atout : Une mortadelle pur porc pistachée IGP très qualitative qui ravira vos convives ! Un produit tranché très finement pour présenter au client en chiffonnade. Un produit service à utiliser en l'état pour élaborer vos planches et garnir vos assiettes. Ces références tranchées proviennent directement des pièces entières de la gamme. Avec La Grande Charcuterie en tranchés pour chiffonnades, vous fusionnez grande qualité des produits et service.

La Grande Charcuterie vous propose des produits qui vous aideront à animer votre carte. Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de vos clients face à vos assiettes et planches de charcuteries appétissantes. Proposer un bel assortiment de charcuterie c'est véhiculer : une image généreuse et conviviale, un savoir-faire et une connaissance des produits. La Grande Charcuterie s'inscrit dans cette dynamique grâce à la qualité gustative supérieure de ses produits, assurée par des labels, des affinages précis et des origines chargées d'histoire.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture
Mise en œuvre :	Produit prêt à l'emploi.

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							
1,180	285	25	9.4	0.01	0.01	0.01	15	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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
Barquette	0.25	0.268	1	Barquette			8004225011058
Couche	28.5	0	114	Barquette	19		
Colis	1.5	1.608	6	Barquette		247x197x164	8004225911051
Palette	171	183.312	684	Barquette	114	1200x800x1134	
Pièce unitaire	0.25	0	1	Barquette			