



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Coppa di Parma IGP
- Descriptif produit :** Frais. Tranches fines pour présenter en chiffonnade. Origine Italie. Barquette de 250 g.
- Conservation :** Frais, 0° À 4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 0.250 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant: ascorbate de sodium; conservateurs: nitrite de sodium, nitrate de potassium
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Italie

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 266 L CE, IT 444 L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 60
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé

Article : 269168

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 : 02101981 - Viandes désossées de porcins [des espèces domestiques], séchées ou fumées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	42 % (+-20%)		

Atouts

Atout : Une appellation IGP di Parma gage de grande qualité, avec une maturation de 60 jours minimum.

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 tranché 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							
1,364	328	24	10	0.01	0.01	0.01	28	4.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.17

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			8004225011119
Couche	28.5	0	114	Barquette	19		
Colis	1.5	1.608	6	Barquette		247x197x132	8004225911112
Palette	199.5	213.864	798	Barquette	133	1200x800x1074	