



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : SAUCISSE DE VOLAILLE RECETTE PAYSANNE

Descriptif produit : Frais. Crue. Origine France. Sous atmosphère. Saucisse de volaille paysanne généreuse de qualité bouchère. Un bon goût de poireau, persil et échalote qui ravira les amateurs de saucisses traditionnelles. Volaille née, élevée et préparée en France. Barquette de 8 saucisses. Carton de 2 barquettes, soit 2,24 kg.

Conservation : Frais, A conserver entre 0°C et +4°C

Etat de préparation : Cru, Sous-atmosphère

Conditionnement : Colis de 2.240 kg

Liste des ingrédients : Viande de dinde (origine France): 64%, gras de dinde, gras de porc, poireau, eau, conservateur : sel nitrité, persil, échalote, poivre, boyau de porc.
Traces éventuelles de : LAIT, OEUFS.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 41]

N° d'agrément : FR 41.238.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 10

Saucisse de volaille recette paysanne 1,12 kg Le Gaulois Professionnel

Article : 289031

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Lait, Oeuf
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Volaille Française VF
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)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
Mise en œuvre :	Sans sel, sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration. Défaire de l'emballage avant utilisation, à poêler ou à griller.

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							
927	223	18	6.4	1.1	0.5	0.5	14	1.61

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Barquette	1.12	0	1.12	Kilogramme			3571320450198
Colis	2.24	0	2.24	Kilogramme		400x300x105	93571322450199
Couche	17.92	0	17.92	Kilogramme	8		
Palette	268	0	268	Kilogramme	120	1200x800x1725	93571324501912