

JAMBON CUIT SUPERIEUR

Code article: 30398





DESCRIPTION:

Jambon cuit avec couenne de qualité supérieure.

Cuisson sous vide lente et à basse température permettant d'obtenir une texture fondante et délicate.

Produit sans allergènes, sans colorant, sans gluten

Produit élaboré en France à partir de viandes d'origine France.

INGREDIENTS:

Jambon de porc, eau, sel, dextrose, bouillon (protéines de porc, sel), gélatine de porc, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes.

Allergènes : aucun

Traces possibles de : aucune

CRITERES BACTERIOLOGIQUES:

Règlement n° 2073 / 2005, FCD

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES:

PCL ≥ 18%

Phosphates ajoutés 0

 $SST \leq 1\%$

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Energie: 620 kJ / 148 kcal Matières grasses: 7.1 g

Dont acides gras saturés : 2.5 g

Glucides : 0.7 g Dont sucres : 0.7 g Protéines : 20 g

Sel: 1.6 g

CONDITIONNEMENT:

Sous-vide

Produit vendu dans son emballage de cuisson Etiquette avec l'ensemble des mentions légales Poids d'une pièce 8 kg environ

Dimensions produit(Lxlxh) 8 kg environ 245x210x170

Ean: 3 10015 964672 6

PALETTISATION:

Nombre pièces /carton 2 Nombre cartons/couche 8

Nombre couches/palette 5

Dimensions colis 385 x 285 x 220 mm

STOCKAGE DU PRODUIT:

DLC garantie entrepôt : 41 jours

A conserver entre 0 et 4°C

A consommer rapidement après ouverture

CONSEIL DE PREPARATION:

Produit à trancher.

LA BRESSE SAS 01960 SERVAS Tel: 04 74 25 29 26 Fax: 04 74 25 25 55

Indice 6 - 12/10/2021