

F 64850

# Côte Echine de Porc Montagne de l'Aveyron

MAJ 17/08/2023



Origine : France. Côte issue d'une échine entière avec os et tranchée. Conditionné sous vide.

**Calibre : 200-220 g**

**Carton : 4.2 kg env.**

Esprit de  
**Terroir**



## PLUS PRODUIT

## MISE EN OEUVRE

### SUGGESTION DU CHEF

### INGREDIENTS

Porc (origine : France).

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

<b>Energie</b>	<b>806 kJ / 193 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>12 g</b>
<b>dont acides gras saturés</b>	<b>4,1 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>0,3 g</b>
<b>dont sucres</b>	<b>0,3 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>21 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,2 g</b>

### DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	2	Poids net (kg)	2,1	4,2	235	Nomenclature	02032911
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	4,76	267	Douanière	
Colis / palette	56	Largeur (mm)	/	200	/	Code barre UVC	3661416004708
		Longueur (mm)	/	400	/	Code barre carton	36614160047086
		Hauteur (mm)	/	125	/	Colisage	2

Conserver à une température entre 0 et +4°C.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.