Danish Crown
PROFESSIONAL

Poitrine fumée tranchée 500 g

Description du produit :
Poitrine de porc fumée au bois de hêtre, tranchée, conditionnée sous atmosphère contrôlée.

Poitrine de porc tranchée avec eau ajoutée, fumée.

Ingrédients :
Poitrine de porc, eau (4,2%), sel, antioxydant (E301), conservateur (E250).

Conseil de préparation :
Ce produit doit être cuit avant consommation.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie :	1274 kJ / 308 kcal
Matières grasses : *Dont acides gras saturés :*	28,0 g 11,0 g
Glucides : *Dont sucres :*	0,0 g 0,0 g
Protéines :	14,0 g
Sel :	2,6 g



Produit		Carton		Palette	
Dimensions (LxpxH) mm	280 x 180 x 17	Dimensions (LxpxH) mm	398 x 263 x 209	Dimensions (LxpxH) mm	1200 x 800 x 1193
Poids Net	0,500 Kg	Poids Net	7,000 Kg	Poids Net	315,000 Kg
Poids Brut	0,536 Kg	Poids Brut	7,619 Kg	Poids Brut	372,798 Kg
EAN	5707196222463	EAN	5707196222470	EAN	5707196222487
Référence	**80005958**	Nombre Pièces / Carton	14	Nombre Cartons / Couches	9
Code Douanier : 02101219				Nombre Couches / Palette	5
Packaging nr 144635					
À conserver à max +5°C – DLUO : 56 jours Se conserve 48 heures après ouverture au réfrigérateur à max +5°C				Nombre Cartons / Palette	45
Non OGM, non ionisé - Produit fabriqué en Allemagne Origine viande : U.E.				DE NI 10845 EU	

Danish Crown France - 21, avenue du 10 août 1944 – 72110 Bonnétable – Tél. : 01 39 30 55 00

Mise à jour le 17/08/2026