

F 64853

# Rôti Filet Ficelé de Porc Montagne de l'Aveyron

MAJ 17/08/2023



Origine : France. Rôti de porc de l'Aveyron découpé dans le filet, désossé, dégraissé, et ficelé sans barde. Conditionné individuellement sous vide.

**Calibre : 2.5 kg env.**

**Carton : 5.0 kg env.**

Esprit de  
**Terroir**



## PLUS PRODUIT

- Rôti de porc de montagne de l'Aveyron
- Prêt à cuisiner
- Tendreté de la viande

## MISE EN OEUVRE

### SUGGESTION DU CHEF

### INGREDIENTS

Rôti de porc filet (origine : France).

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	610 kJ / 145 kcal
Matières grasses	6,2 g
dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	0,4 g
dont sucres	0,4 g
Protéines	22 g
Sel	0,16 g

### DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	2	Poids net (kg)	2,5	5	280	Nomenclature	02031913
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	5,56	311	Douanière	
Colis / palette	56	Largeur (mm)	/	200	/	Code barre UVC	3661416004555
		Longueur (mm)	/	400	/	Code barre carton	13661416004552
		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.