

F 64851

Echine de Porc Montagne de l'Aveyron

MAJ 17/08/2023



Origine : France. Echine de porc de l'Aveyron dessosée et dégraissée. Conditionné individuellement sous vide.

Calibre : 2.5 kg env.

Carton : 5.0 kg env.

Esprit de
Terroir



PLUS PRODUIT

- Echine sans os et sans ficelle de porc de montagne de l'Aveyron
- Prêt à cuisiner
- Tendreté de la viande

MISE EN OEUVRE

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Echine de porc (origine : France).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

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

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature		
Pièces / colis	2	Poids net (kg)	2,5	5	280	Douanière	02032911
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	5,56	311	Code barre UVC	3661416004579
Colis / palette	56	Largeur (mm)	/	200	/	Code barre carton	36614160045792
		Longueur (mm)	/	400	/	Colisage	2
		Hauteur (mm)	/	125	/		

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.