F 64852 Sauté Epaule Sans Os de Porc Montagne de l'Aveyron

MAJ 17/08/2023

Origine : France. Epaule de porc de l'Aveyron sans os, dégraissée et découpée en morceaux de 60g env.

Calibre : 60 g

Carton : 5.0 kg env.

PLUS PRODUIT

- **Sauté de porc de montagne de l'Aveyron**
- **Prêt à cuisiner**

MISE EN OEUVRE

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Epaule de porc (Origine : France).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)	
Energie	**770 kJ / 185 kcal**
Matières grasses	**12 g**
dont acides gras saturés	**4,1 g**
Glucides	**0,2 g**
dont sucres	**0,2 g**
Protéines	**19 g**
Sel	**0,02 g**

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb
Pièces / colis	**2**
Colis / couche	**8**
Colis / palette	**56**

	Pièce	Colis	Palette
Poids net (kg)	**2,5**	**5**	**280**
Poids brut (kg)	**/**	**5,56**	**311**
Largeur (mm)	**/**	**200**	**/**
Longueur (mm)	**/**	**400**	**/**
Hauteur (mm)	**/**	**125**	**/**

Nomenclature Douanière	**02031955**
Code barre UVC	**3661416002124**
Code barre carton	**36614160021246**
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.