

F 63029**Tranche de Jambon Serrano "Gran Reserva" Affinage 24 Mois**

MAJ 15/01/2024

Origine : Espagne. Jambon Serrano affiné 24 mois, tranché avec intercalaires. Conditionné sous atmosphère protectrice (26 tranches environ).

Calibre : 19 g env.**Barquette : 0.5 kg****PLUS PRODUIT****MISE EN OEUVRE****SUGGESTION DU CHEF****INGREDIENTS**

Jambon de porc (origine : Espagne), sel, sucre, conservateurs : nitrate de potassium, nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	779 kJ / 185 kcal
Matières grasses	7,1 g
dont acides gras saturés	2,7 g
Glucides	1,4 g
dont sucres	0 g
Protéines	29 g
Sel	5 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	8	Poids net (kg)	0,5	4	420	Nomenclature	
Colis / couche	15	Poids brut (kg)	/	4,32	454	Douanière	16024110
Colis / palette	105	Largeur (mm)	/	230	/	Code barre UVC	8427009101095
		Longueur (mm)	/	262	/	Code barre carton	
		Hauteur (mm)	/	220	/	Colisage	8

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.