

Nom du produit: Salami aux truffes fumé

N° d'article: 66310 EAN pièce: 4008298663101
 Réception CE N°: DE NI 11020 EG EAN Unité de livraison: 94008298663104
 Groupe de produits: Saucisson sec
 Code Intrastat: 16010091 CCG-groupe (GS1): 0020
 Principe N°: 2.211.05
 Poids par pièce: ca. 1.700 g Temps restant: 120 jours
 Conditions de stockage: max. +7°C
 Unité de livraison: pièces

Ingrédients: viande de porc, gras de porc, 4% truffes d'été (tuber aestivum), sel marin, épices (contient MOUTARDE), dextrose, maltodextrine, arôme, hydrolysate de protéines végétales, conservateur: E252, antioxydant: E301, fumée. 100g de Salami sont produits à partir de 139g viande de porc. Boyau de saucisse n'est pas comestible. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Description du produit: Cette spécialité de salami particulière est fabriquée à base de viande de porc et de truffes d'été de première qualité (tuber aestivum). Après un procédé de maturation naturel spécial, garanti mûri pendant 6 semaines et légèrement fumé avec des languettes de bois de hêtre. Ficelé de manière rustique dans un boyau, texture moyenne. Une délicatesse hors du commun au fin arôme de truffe.

Valeurs nutritives: **Déclaration nutritionnelle pour 100 g:**
 Énergie: 1524 kJ/367 kcal
 Matières grasses: 29g
 dont acides gras saturés: 13g
 Glucides: < 0,5g
 dont sucres: < 0,5g
 Protéines: 26g
 Sel: 4,0g

Valeurs microbiologiques tolérées:

Enterobacteriaceae	max.	1.000	KbE/g
Escherichia coli	max.	100	KbE/g
Coagulase-pos. staphylocoques	max.	10.000	KbE/g
Salmonella	n.n. in	25	g
Listeria monocytogenes	max.	100	KbE/g

Type d'emballage: conditionné sous atmosphère protectrice
 Tare/unité de livraison: 13 g
 Contenu par carton (pièces) 6 Cartons/couche: 5 Couches de cartons/palette: 4
 Contenu par jatte (pièces): 9 Jattes/couche: 4 Couches de jattes/palette: 5
 Mesures en cm (lo x la x h) 34 X 11,5 X 5,5
 Mesures carton en cm: 48 x 30 x 22

Allergènes: contient: moutarde.

Particularités: sans gluten, sans lactose, au sel marin, avec des cultures probiotiques, sans additifs exhausteurs de goût.