

Nom du produit: Salami aux truffes d'été (tub. aest.) 4%

N° d'article: 66310 GTIN(13): 4008298663101
 Réception CE N°: DE NI 11020 EG GTIN Unité de livraison: 94008298663104
 Groupe de produits: Saucisson sec
 Code Intrastat: 16010091 CCG-groupe (GS1): 0020
 Principe N°: 2.4.1.1.2
 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, épices (contient MOUTARDE), dextrose, maltodextrine, arôme, hydrolysate de protéines végétales, conservateur: E252, antioxydant: E301. 100g de Salami sont produits à partir de 139g de viande de porc. Boyau non 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. 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.	100	KbE/g
Escherichia coli	max.	10	KbE/g
Coagulase-pos. staphylocoques	max.	1.000	KbE/g
Salmonella	-		
Listeria monocytogenes	-		

Type d'emballage: conditionné sous atmosphère protectrice
 Tare/unité de livraison: 14,1 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): 34,0 X 11,5 X 5,5
 Mesures carton en cm: 48,0 X 30,0 X 22,0

Allergènes: contient: moutarde.

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