

PRODUIT

Dénomination:	Fressure
Composition:	Sang, viande et couenne de porc Français, abats de porc Français, pain, (farine de BLE, levure, sel, antioxydant : acide ascorbique), oignon, sel, ail, épices et aromates.
DLC commercial:	LS : 15 jours
	TRAD: 15 jours
	VRAC:
Description:	La fressure se présente sous forme d'un bloc tranchable, à section rectangulaire.



Préparation obtenue par mélange et cuisson de sang, d'abats, de viande et gras de porc auxquels ont été ajouté des épices.

CARACTERISTIQUES

Chimiques Critères définis par le code des usages de la charcuterie	Aucun critère analytique ne peut être attribué à ce produit	
Microbiologiques	Staphylocoques	:<100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogénésés	: Absence / 25g
	E coli	:<100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	céréales et dérivés contenant du gluten Peut contenir des traces de moutarde, lactose, œuf

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	660
Valeur énergétique(Kcal)	158
Matières grasses (g)	8,1
dont acides gras saturés (g)	2,7
Glucides (g)	6,7
dont sucres (g)	1,4
Protéines (g)	13
Sel (g)	0,96

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	Cuisson avant consommation



RAYON TRAD

Dénomination: Fressure terrine 3,5kg sous vide

PLU: 945

Code EAN: 2340570

Dénomination: Fressure daubière 25kg

PLU: 638

CODE EAN:

Dénomination: Fressure daubière 7kg sous atmosphère protectrice

PLU: 639

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Fressure tranche 600g env sous vide

PLU: 744

Code EAN: 2 440 503

Dénomination: Fressure terrine de 900g sous atmosphère protectrice

PLU: 743

CODE EAN: 3 329 050 002 206

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

