

GRILLON CHARENTAIS AU FOIE GRAS DE CANARD 20%

PRODUIT

Dénomination:	Grillon Charentais au foie gras de canard 20%	
Composition:	Maigre et gras de porc Français, Foie gras de canard 20 %, bouillon (eau, oignon, ail, épices, arôme), sel.	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	35 jours
	VRAC:	
Description:	Le Grillon Charentais est constitué d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle est répartie de façon homogène des morceaux de maigre de porc auquel on ajoute du foie gras. Il se présente sous forme d'un bloc tranchable, à section rectangulaire avec la présence d'une couche fine de foie gras.	



CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Microbiologiques

Staphylocoques	:<100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogénèses	: Absence / 25g
E coli	:<100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	Aucun allergène majeur

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer en l'état

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1102
Valeur énergétique(Kcal)	265
Matières grasses (g)	21
dont acides gras saturés (g)	8,9
Glucides (g)	1,1
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	18
Sel (g)	0,86



GRILLON CHARENTAIS AU FOIE GRAS DE CANARD 20%

RAYON TRAD

Dénomination: Grillon charentais foie gras 20%, terrine 2,3kg sous vide
PLU: 1801
Code EAN: 2740497

Dénomination: Grillon charentais foie gras 20% daubière 7kg
PLU: 1802
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Grillon charentais foie gras 20% tranche sous atmosphère protectrice
PLU: 771
Code EAN: 2 340 575

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

