

Andouillette spéciale Porc et Veau

Poche de 8 x 160g env. ou 4 x 160g env. ou 2 x 160g env. ou 7 x 200g env.
ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.

Descriptif produit

Le produit : Produit à base d'abats de porc et de veau préparés et assaisonnés.
Produit **frais**

Conditionnement : Poche

Poids : 8 x 160g env. ou 4 x 160g env. ou 2 x 160g env.
ou 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.

DLC : 45 jours

Colisage : Poche de 8 x 160g env. - 7 x 200g env. - 6 x 250g env. : 10 par carton
(colisage sur demande : 4 par carton)
Poche de 4 x 160g env. - 3 x 250g env. : 20 par carton
Poche de 2 x 160g env. : 18 par carton (colisage sur demande : 8 par carton)



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Entre porc et veau, son juste équilibre est de nature à séduire le plus grand nombre
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes. La sauce au poivre vert lui apporte une note originale

L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1091 (8 x 160g env.)
 LA1093 (4 x 160g env.) LA1095 (2 x 160g env.)
 LA1111 (7 x 200g env.)
 LA1112 (3 x 250g env.) LA1113 (6 x 250g env.)
 Date de création : 26/02/15
 Date de révision : 16/10/25
 Version : 16 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	ANDOUILLETTE SPECIALE PORC ET VEAU	
	Poche de 8 x 160g env. ou 4 x 160g env. ou 2 x 160g env. ou 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.	
CODE ARTICLE : LA1091 – LA1093 LA1095 – LA1111 LA1112 – LA1113		
Gencod Produit : LA1091 : 2303723 (PV) LA1093 : 2303724 (PV) LA1095 : 2342754 (PV) LA1111 : 2303727 (PV) LA1112 : 2303726 (PV) LA1113 : 2303725 (PV)		
COMPOSITION :	Panse de porc* (51%), pansette de veau* (21%), chaudin de porc* (15%), moutarde [graines de moutarde , conservateur : bisulfite de sodium], vin blanc (sulfites), vinaigre, sel, blanc d'œuf (correcteur d'acidité : acide citrique), épices et plantes aromatiques naturelles, protéines de porc (plasma), conservateur : nitrite de sodium. Boyau naturel de Bœuf *Origine : France	
ALLERGENES :	Moutarde, sulfites, œuf. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers. En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
PROCEDE DE FABRICATION :	Cuisson, refroidissement, égouttage, découpe, mélange des ingrédients, embossage, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche de 8 x 160g env.(+/-10%) ou 4 x 160g env.(+/-10%) ou 2 x 160g env.(+/-10%) ou 7 x 200g env.(+/-10%) ou 3 x 250g env.(+/-10%) ou 6 x 250g env.(+/-10%)	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 8 x 160g env. - 7 x 200g env. - 6 x 250g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 par carton) Poche de 4 x 160g env. - 3 x 250g env. : 20 par carton Poche de 2 x 160g env. : 18 par carton (colisage sur demande : 8 par carton) Film de suremballage	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 819 KJ / 197 Kcal Matières grasses : 14,6 g/100g dont Acides gras saturés : 7,05 g/100g Glucides : < 0,5 g/100g dont Sucres : < 0,5 g/100g	Protéines : 16,3 g/100g Sel: 1,32 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Son juste équilibre entre porc et veau lui confère une grande qualité de goût	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Rapport Flore totale / Flore lactique -Escherichia Coli -Clostridium perfringens 37° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 1 000 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
D. L. C.	45 jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes. La sauce au poivre vert lui apporte une note originale. L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle. A consommer rapidement après ouverture	