Cigaline de porc cuisinée au piment d'Espelette

Descriptif produit

Le produit :	**Cigaline (araignée) de porc cuite** agrémentée de piment d'Espelette et de plantes aromatiques Produit **frais**
Conditionnement :	Poche thermoformée blanche
Poids :	1,5 Kg environ (+/-20%)
DLC :	60 jours
Colisage :	6 poches par carton

Les Avantages

- ✓ **Goût authentique** grâce à la cuisson dans la poche avec du piment d'Espelette et des plantes aromatiques
- ✓ Une **texture moelleuse** et une viande **fondant** sous la langue grâce à une cuisson **lente** et **longue** (**3h**) à **basse** température
- ✓ **Facilité** à la mise en œuvre
- ✓ Sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité bactériologique :** cuisson sous-vide dans son emballage final

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : ouvrir la poche, et faire réchauffer son contenu au bain-marie, au four ou encore au micro-onde
La cigaline de porc convient parfaitement en plat du jour, accompagnée de légumes ou de féculents

Provol & Lachenal	**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**	**Ref : FT 538** **Date de création : 12/11/21** **Date de révision : 27/01/22** **Version : 2 indice : 3 page : 2/2**

DENOMINATION :	**CIGALINE (ARAIGNEE) DE PORC CUISINEES AU PIMENT D'ESPELETTE (sous vide)**
CODE ARTICLE : 538	
Gencod EAN13 : 3304030001578 **Gencod Produit :** 2720515(PV)	

COMPOSITION :	Araignée de porc* (88%), graisse de canard, huiles et graisses végétales (colza et karité), eau, sel, tomate, oignon, ail, poivre, muscade, cumin, piment d'Espelette (0,05%), persil, arômes et arôme de fumée, laurier, origan, anis, antioxydant : acide ascorbique *Origine : UE
ALLERGENES :	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 :	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,5 Kg environ (+/-20%)
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 862 KJ / 207 Kcal Matières grasses : 14.1 g/100g dont Acides gras saturés : 4.84 g/100g Glucides : <0.5 g/100g dont Sucres : <0.5 g/100g Protéines : 20.0 g/100g Sel : 1.01 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de porc et d'épices
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	Germes recherchés : — Critères : -Microorganismes Aérobies 30° C — 300 000 UFC / g -Coliformes 30° C — 1 000 UFC / g -Coliformes Thermotolérants 44° C — 10 UFC / g -Staphylocoques à coagulase positive 37° C — 100 UFC / g -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C — 30 UFC / g -Recherche de Salmonella — absence / 25 g -Recherche de Listéria Monocytogénes — absence / 25 g
D. L. C.	60 Jours — **MODE DE CONSERVATION** à 0 -+4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture