

## MEAT SELECTION Rustic Schnitzel gebraten 100 g

Code article: 7097400

<b>Dénomination commerciale:</b>	Escalope de porc, taillée dans la longe de porc épicée aux épices liquides, panée, cuite, surgelée.
<b>Ingrédients:</b>	escalope de porc (75 %) (viande de porc; eau; sel; amidon; stabilisant: citrates de sodium; dextrose; arômes; jus de citron déshydraté), farine de BLÉ, huile de colza, farine de riz, amidon, amidon modifié, levure, sel, amidon de FROMENT, poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium), épaississant (gomme de xanthane)
<b>Description du produit:</b>	<p>100 % rustique : tendres morceaux d'échine de porc enrobés d'une panure grossière. Son assaisonnement relevé lui donne toute sa force de caractère. Idéal pour tous les amoureux de la cuisine du terroir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Panure grossière</li><li>- Longe de porc fondante</li><li>- Saveur épicée</li></ul>
<b>État:</b>	cuit
<b>Régime particulier:</b>	sans alcool, sans ingrédients contenant du lactose
<b>Dimensions, surgelé:</b>	env. (L x L x H)
<b>Grammage:</b>	100 g (+15/-10 g)
<b>Marque d'identification:</b>	DE - NI 10186 - EG
<b>Code EAN – Unité de Vente:</b>	0
<b>Code EAN – Colis:</b>	8713279601121
<b>N° du tarif douanier:</b>	16024930
<b>Date Limite d'Utilisation Optimale:</b>	360 jours
<b>Durée de vie résiduelle à livraison:</b>	120 jours au moins
<b>Conditions de conservation:</b>	Transport et entreposage à -18 °C.; ne pas recongeler le produit une fois décongelé
<b>Contenu du Colis:</b>	env. 100 g x 20 pièces = 2,0 kg
<b>Langues sur Emballage:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, DK, FI, GR
<b>Colis:</b>	1 x carton (carton), 346 mm x 229 mm x 92 mm, 156 g 1 x sac intérieur (film non imprimé), 380 mm x 300 mm x 500 mm, 16 g 2 x étiquette en carton (papier), 200 mm x 70 mm, 2 g
<b>Emballage Unités de Vente:</b>	

## MEAT SELECTION Rustic Schnitzel gebraten 100 g

Code article: 7097400

	Poids Net	Poids Brut
<b>Par Unité de Vente:</b>	- kg	- kg
<b>Par Colis:</b>	2.000 kg	2.176 kg
<b>Nombre de cartons par couche:</b>	10	
<b>Nombre de cartons par palette:</b>	150	
<b>Poids Brut Palette:</b>	346.4 kg	
<b>Hauteur Palette:</b>	1530 mm	

**Conseils de préparation:** Préparer le produit en état surgelé. Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil.  
Four mixte (chaleur sèche): 200 °C ca. 10 min.  
Poêle: ca. 4 min., avec un peu d'huile, en retournant régulièrement

### Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ /kcal]:	880 / 210
Matières grasses [g]:	8.6
dont acides gras saturés [g]:	1.5
Glucides [g]:	16
dont sucres [g]:	1.5
Protéines [g]:	16
Sel [g]:	1.4
Fibres alimentaires [g]:	2.3

### Données microbiologiques:

E. coli	< 100 UFC/g
Entérobactéries	< 1000 UFC/g
Germes Totaux	< 100000 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 10 g

## MEAT SELECTION Rustic Schnitzel gebraten 100 g

Code article: 7097400

### Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	amidon de froment, farine de blé
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Œufs et produits à base d'œufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO <sub>2</sub> )	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

+ = présence / - = absence

### Déclaration OGM:

Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.