

**LOMO DE BELLOTA 50% IBERIQ
ENTIER 1,5KG ENCINOA (208858)**

Code : 8436589250192

Type : product

Attribute set : Alimentaire

Produit > Général**Description**

Désignation	LOMO DE BELLOTA 50% IBERIQ ENTIER 1,5KG ENCINOA (208858)
Conditionnement	Colis de 6 pièces de 1,5kg env.
N° article	208858
Code GTIN	8436589250192

Facturation

Gpe compt. produit TVA	Taux 5,5 %
---------------------------	------------

Produit > Logistique**Unité**

Unité de mesure	Piece
Quantité par unité	1.5
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Cubage	0
Poids brut	1.5
Poids net	1.5

Support

Quantité par unité d'expédition	0
Quantité (UE) par couche	0
Nombre de couche par support logistique	0
Quantité par support logistique (Base)	0

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Energie (kJ)	1971
Energie (kCal)	476
Matières grasses (g)	41
Acides gras saturés (g)	17.48
Glucides (g)	0.5
Sucres (g)	5
Protéines (g)	26.57
Sel (g)	4.48
Calcium (mg)	0
Taux de matière grasse % PF	0

Ingrédient

Ingrédient	Lomo de Bellota Ibérique, sel, piment, dextrine, DEXTROSE, PROTEINES DE LAIT, LAIT EN POUDRE, LACTOSE, épices, sucre, antioxydant (E301), correcteur d'acidité (E-331iii), conservateurs (E-250, E-252)
------------	---

Traçabilité

T° Min (conservation)	0
T° Max (conservation)	20
Durée durabilité	9M
Zone - Pays d'origine	Espagne
Code traçabilité	DDM : Date de durabilité minimale

FABRICATION

N° agrément sanitaire	ES 10 06042/SS CE
-----------------------	-------------------

Produit > Marketing**Segmentation**

Time to eat	Apéritifs, Tapas Entrée Plateau
-------------	---------------------------------------

Information

Marque	(Non défini)
--------	--------------

Conseil

Désignation courte	Lomo de Bellota 50 % Ibérique, 1.5kg, EncinoA
Caractéristiques - Avantages	Le Lomo est un muscle le long de la colonne vertébrale du cochon ibérique. Chaque cochon ibérique de 170kg donne en moyenne 2 lomos d'environ 1,2kg affiné.

Produit > Environnement**Scope**

