



DATA SHEET

PLUMA IBERIQUE

PRODUIT

CATEGORIE OFFICIELLE	PLUMA IBERIQUE
DESCRIPTION	La pluma est située à l'avant du filet. Muscle en forme de pointe de silex dont la particularité est d'offrir une texture très fondante et un gras très goûteux
ORIGINE	ESPAGNE

FORMAT DE VENTE

FORMAT DE VENTE ET CODE	ANAN7 - VENDU EN PAQUETS D ENVIRON 1KG, SOIT 3 A 4 MORCEAUX DE PLUMAE
PACKAGING	EMBALLE SOUS VIDE
DLC	8 MOIS GARANTIS
TEMPERATURE DE STOCKAGE	SURGELE (-18°C)
TEMPERATURE D UTILISATION	PRODUIT A DECONGELER AU FRAIS 24H AVANT UTILISATION

PACKING

POIDS ET DIMENSIONS	PAQUETS DE 1/1,5KG
---------------------	--------------------

COMPOSITION

INGREDIENTS	VIANDE DE PORC DE RACE IBERIQUE
OGM	NO
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100G	energy : 242 Kcal / 1048kJ proteines : 21g gras: 20g, dont acides gras saturés: 7,9g glucides : <0,5g dont sucres <0,5g

QUALITE ET CONTROLE

PLANT NUMBER	ES10.03580/SA
--------------	---------------

PHOTOS PRODUITS



Pluma ibérique surgelée

These specifications are shared for your information and can be modified depending on technical or official rules changes. In case of difference of information between this sheet and the product packing, you should always consider the product packing as the correct information base.