

REF : 7151

Thème : USA

Gamme : Viande & Poisson

DESIGNATION : EFFILOCHE DE PORC BBQ 130 G

Description : Viande de porc française marinée BBQ et cuite à basse température

MARQUE : CLASSIC FOODS

Surgelé



© Photo SDV 2015

Mise en Oeuvre

épaule de porc(81%)(France), huiles végétales (colza, tournesol), sucre, sel, féculle de manioc, tomate en poudre, sel fumé, oignon déshydraté, arômes naturels, maltodextrine, extrait de carotte, extrait de poireau, ail déshydraté, acidifiant (acide citrique (E330)), épices, extrait de piment

Conditionnement : 20 sachets de 130g

Origine : FRANCE OGM : Non

Durée de vie : Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 24 mois à partir de la date de production.

Conservation : Ne pas recongeler un produit décongelé. A conserver entre 0 et +4°C lors de la décongélation et jusqu'à consommation. A consommer dès ouverture.

Ingrédients

- Viande de porc effilochée, façon pulled pork américain
- Épaule de porc français
- Marinade BBQ
- Cuisson longue à basse température
- Viande tendre
- Pour burgers et autres sandwichs chauds

Produit obtenu par cuisson lente d'épaule de porc français, effilochée puis marinée à la sauce barbecue. Une viande extra tendre au léger goût fumé pour la composition de burgers ou sandwichs chauds.

Poids NET : 2.6 kg

Poids BRUT : 3.06 kg

Longueur : 394 mm

Largeur : 294 mm

Hauteur : 75 mm

EAN unité : 3351700071515

EAN carton : 03273625820934

Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 1200

Palettisation : 8 x 14 = 112 cartons

Poids BRUT : 362.72 kg

Cible métiers

Burger / Hot Dog / Diner
 Cash and Carry
 Foodtruck
 Grill / Steakhouse
 Grossistes
 Hot Dog Store
 Restauration Traditionnelle/ Brasserie
 Salad Bar / Snack / Boulangerie
 Taqueria / Tex Mex
 Tex Mex

Recettes

Concepts

US/BURGER
 STEAKHOUSE/BBQ
 HOT DOG