


REF : 7151	DESIGNATION : EFFILOCHE DE PORC BBQ 130 G	MARQUE : CLASSIC FOODS
Thème : USA	Description : Viande de porc française marinée BBQ et cuite à basse température	Surgelé
Gamme : Viande & Poisson		

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<b>Conditionnement :</b> 20 sachets de 130g	- Viande de porc effilochée, façon pulled pork américain	<b>Poids NET :</b> 2.6 kg
	<b>Origine :</b> FRANCE <b>OGM :</b> Non	- Épaule de porc français	<b>Poids BRUT :</b> 3.06 kg
	<b>Durée de vie :</b> Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 24 mois à partir de la date de production.	- Marinade BBQ	<b>Longueur :</b> 394 mm
	<b>Conservation :</b> 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.	- Cuisson longue à basse température	<b>Largeur :</b> 294 mm
<div>Mise en Oeuvre</div>	<b>Conservation :</b> 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.	- Viande tendre	<b>Hauteur :</b> 75 mm
	<b>Conservation :</b> 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.	- Pour burgers et autres sandwichs chauds	<b>EAN unité :</b> 3351700071515
	<b>Conservation :</b> 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.	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.	<b>EAN carton :</b> 03273625820934
	<b>Conservation :</b> 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.		
	<b>Ingrédients</b> épaule de porc(81%)(France), huiles végétales (colza, tournesol), sucre, sel, fécule 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	<b>Mode d'utilisation</b> Décongélation : 24h au froid positif 4°C Etape facultative : ajout de sauce BBQ. Réchauffage : au bain marie, au micro-ondes ou à la plancha (pour un rendu plus croustillant)	<b>Infos Logistiques Palette</b> <b>Dimensions :</b> 1200 x 800 x 1200 <b>Palettisation :</b> 8 x 14 = 112 cartons <b>Poids BRUT :</b> 362.72 kg
	<b>Recettes</b>	<b>Concepts</b> US/BURGER STEAKHOUSE/BBQ HOT DOG	<b>Cible métiers</b> 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