

REF : 3296

DESIGNATION : TRAVERS DE PORC CUIT - ÉPAIS


MARQUE : CLASSIC FOODS

Thème : Tex-Mex - USA

Description : Travers de porc issu de la longe, coupe épaisse, précuit

Surgelé

Gamme : Viande & Poisson

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	Conditionnement : 7 sachets de 2 pièces de 675 g	- Précuit prêt à griller - Coupe épaisse - Viande tendre et savoureuse - Faible perte de poids après remise en température	Poids NET : 10 kg
	Origine : FRANCE OGM : Non		Poids BRUT : 10 kg
	Durée de vie : Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 18 mois à partir de la date de production.		Longueur : 400 mm
	Conservation : A partir de la mise en décongélation au froid positif (entre 0 et 4°C), conserver dans un récipient hermétique et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler un produit décongelé.	Travers de porc précuit avec une généreuse couche de viande. A réchauffer au four (10 min) ou au barbecue. A assaisonner avec de la sauce BBQ, des herbes, des épices, du miel, selon les goûts.	Largeur : 300 mm
			Hauteur : 200 mm
			EAN unité : 2334910014283
			EAN carton : 13355113349107

Ingrédients

loin ribs de porc traité par salaison(90.5%)(UE), eau, conservateur (lactate de potassium (E326)), sel fin, dextrose de blé, stabilisant (triphosphate (E451)), poivre blanc, colorant (caramel (E150a))

Mise en Oeuvre



Mode d'utilisation

Laisser décongeler le produit 12 h au froid positif (entre 0 et 4°C), le portionner au froid, ajouter la sauce, puis chauffer au four (10 minutes à 180°C).

Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 1550
Palettisation : 8 x 7 = 56 cartons
Poids BRUT : 580 kg

Cible métiers

Camping / Vacances / Avitailleurs
Cash and Carry
Diner / Burgerstore
Grill / Steakhouse
Grossistes
Parc & Loisirs
Restauration Traditionnelle/ Brasserie
Tex Mex

Recettes

F00453 Ribs recette U.S.A Américain
F00061 Assiette de Brochettes Texanes Américain

Concepts

US/BURGER
MEX/TEXMEX
STEAKHOUSE/BBQ