

KG Lard frais ±80g 10p ±800g

Lard frais 10x80g

Information technique et logistique :

| | |
|----------------------------|--------------------|
| N°article | : 113447 |
| A commander par | : 0,800 kg |
| Conditionnement | : Carton de 3,2 Kg |
| Unités par palette | : 128 |
| DLC minimum à la livraison | : 4 Jours |
| Contenu net par unité | : 800 GRM |
| Poids net (gr.) par unité | : 1000 |
| Poids brut (gr.) par unité | : 1100 |

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

A conserver entre 0 et 4°C

Les ingrédients :

Viande de porc

Les allergènes :

| Ce produit | Contient |
|-------------------------------|----------|
| Crustacés | Sans |
| Oeufs | Sans |
| Poissons | Sans |
| Lait | Sans |
| Noix | Sans |
| Arachides | Sans |
| Graines de sésame | Sans |
| Dioxyde de soufre et sulfites | Sans |
| Céréales | Sans |
| Soja | Sans |
| Céleri | Sans |
| Moutarde | Sans |
| Lupin | Sans |
| Mollusques | Sans |

Valeurs nutritives :
nombre portions par emballage : 10

Contact :

Patrick Plovie
Rue de l'abattoir, 44 7700 Mouscron

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gsibelu.org/>