43412

Pâté en croûte pyramide des saveurs

DESCRIPTION :
Pâté (67 %) en croûte aux pistaches. Ingrédients: viande de porc, farine de blé, beurre, gelée.



Conditionnement : 1 pc x 2,1 kg env.
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 2.100
Unité Minimum de Commande (UMC): PC
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cuit
Durée de vie totale du produit en jours : 22
Durée de vie après ouverture / décongélation : rapidement après ouverture

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Sortir le produit du réfrigérateur et de son emballage. Faire des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Présenter sur ass iette accompagné de quelques condiments.

LES PLUS PRODUITS :
Une forme triangulaire qui surprendra vos convives.
Produit composé de généreux morceaux de viande, exclusivement origine France.
Les pistaches apportent une note de couleur et de croquant.
La croûte vient sublimer l'ensemble par son croustillant et son bon goût de beurre (pâte pur beurre).

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	**A la portion de 65 g**
Energie	1242 Kj/ 298 Kcal	807 Kj/ 194 Kcal
Protéines (g)	13.00	8.5
Glucides (g)	16.00	10.4
dont Sucres (g)	0.00	
Matières grasses (g)	20.00	13
dont Acides Gras	8.50	5.5
Fibres alimentaires (g)	1.10	0.7
Sel (g)	1.50	1
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.65

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi
Classification : Entrées contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Conforme aux codes des usages de la charcuterie

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de porc	France
Farine (blé)	Union européenne
Graisse et abats de volaille	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 39.475.003 CE

M.I.N. de Rungis - Bâtiment A1, Rond-Point des Roses - 94550 Chevilly-Larue
Siret : 316 807 015 01373

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *

Dernière mise à jour de la fiche technique : 09.11.2026

43412

Pâté en croûte pyramide des saveurs

Dénomination légale de vente :
Pâté en croûte aux pistaches

INGREDIENTS :
Viande de porc origine France, farine de BLE, BEURRE, gelée (bouillon (eau, vin blanc, Madère, sel, arômes naturels (dont CELERI), conservateurs (E250, E202), gélifiant E407), gélatine porcine), eau,graisse de canard, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant E301, conservateur E250), foie de poulet, OEUF entier, foie maigre de canard, vin blanc, sel, amidon de riz, trompettes de la mort, champignons noirs, plantes aromatiques, PISTACHES 0,6%, CREME, jaune d'OEUF, Porto, sirop de glucose, protéines de LAIT, Cognac, épices, sucre, antioxydant E301,conservateur E250, arômes naturels.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Réfrigéré
T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 4
Mode conservation/présentation : Sous Vide

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 32.500 x l 25.700 x h 13.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 150
Nb d'UMC / couche : 20
Nb couches / palette : 10

Nom du fournisseur : 102320 SALAISONS BOLARD FRAIS
Code douanier : 16024930

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *
M.I.N. de Rungis - Bâtiment A1, Rond-Point des Roses - 94550 Chevilly-Larue
Siret : 316 807 015 01373

Dernière mise à jour de la fiche technique : 09.11.2026