



FICHE DE SPECIFICATIONS : TRIANGLE AU VIN JAUNE

Création : 05/01/2017
Mise à jour : 13/03/2024
Page 1 sur 2

❖ HISTOIRE ET FABRICATION

Un vrai produit du terroir où l'osmose exceptionnelle des arômes du vin jaune se marie harmonieusement aux saveurs du saucisson.

Le Saucisson Triangle au Vin Jaune est fabriqué à base de porcs français rigoureusement sélectionnés. La viande est hachée et assaisonnée par nos soins. Le saucisson est ensuite moulé manuellement afin d'obtenir la forme d'un triangle. Débute ensuite tout le processus de séchage du saucisson : il est retourné quotidiennement afin d'obtenir une fleur homogène.

L'une des particularités de ce saucisson est qu'il est confectionné sans boyau, il est donc entièrement consommable sans aucune perte.



Conseils de dégustation : A l'apéritif, finement tranché.

Produit	Conditionnement	DLC	Colisage	Dimension du produit	Poids unitaire moyen	Code EAN 13
Triangle au Vin Jaune	Papier Kraft	90 jours	1	Triangle de 8 cm d'arrête environ	170 g	23 37607 ***** 24 37607 *****

LE TUYE DU POPY GABY | Tel : 03.81.43.33.03
2 rue les Cotey - 25650 Gilley | Fax : 03.81.43.30.26
www.tuye-popygaby.com | Mail : expe@tuye-popygaby.com



FICHE DE SPECIFICATIONS : TRIANGLE AU VIN JAUNE

Création : 05/01/2017
Mise à jour : 13/03/2024
Page 2 sur 2

❖ CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT :

Famille de produits	Saucissons	Conditionnement	Vrac
Origine du Porc	France		
Produit BIO	Non	Produit OGM	Non
Allergènes	SULFITES	Produit Ionisé	Non

❖ INFORMATIONS SUR LE SITE DE PRODUCTION :

Société	Le Tuyé du Papy Gaby	Contact Commercial	M. Pascal NICOLET pnicolet@tuye-papygaby.com	Plan HACCP	Oui
Adresse	2 rue les Cotey, 25650 Gilley	Contact Qualité	Mme Julie ROUSSELET qualite@tuye-papygaby.com	Certification	Non
Téléphone	03 81 43 33 03	N°CEE	25-271-051	Marque Qualité	Non
Fax	03 81 43 30 26		Agrément sanitaire		FR 25-271-051 CE

❖ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme	Saucisson sans boyau sous la forme d'un triangle.	Goût	Saveur légèrement salée, goût de viande relevé par des épices ou aromates, avec la présence du goût de vin jaune.
Couleur	Couleur extérieure blanche, la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. Intérieure rose.	Odeur	Odeur caractéristique du saucisson et du vin jaune.
Texture	Hachage grossier, produit lié, moelleux et souple.		

❖ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organisme	Critères (en UFC/g)
Entérobactéries présumés 30°C	< 1 000
Salmonelle	Absence / 25 g
Listeria	Absence / 25 g

❖ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Energie	1736 kJ (418 kcal)
Matières grasses	32,9 g
Dont acides gras saturés	12,4 g
Glucides	2,88 g
Dont sucres	2,58 g
Protéines	26,2 g
Sel	5,02 g

❖ CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver dans un endroit frais et sec.

❖ ETIQUETAGE

Ingrédients : Viande de porc (origine France), sel, **SAVAGNIN, VIN JAUNE (1,5%)**, dextrose, **LIQUEUR DE NOIX (SULFITES)**, sucre, épices et aromates, conservateur : E252, arômes naturels, ferments lactiques.

A consommer cru.

160g de viande sont utilisés pour 100g de produit fini.

Produit sujet à dessiccation.

LE TUYÉ DU PAPY GABY | Tel : 03.81.43.33.03
2 rue les Cotey - 25650 Gilley | Fax : 03.81.43.30.26
www.tuye-papygaby.com | Mail : expe@tuye-papygaby.com