



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : ROGNONS DE VEAU CONGELES NOUVELLE ZELANDE

Descriptif produit : Congelé. Cru. Origine Nouvelle-Zélande. Boite de 1 kg.

Conservation : Congelé, -18°C, Interleaved

Etat de préparation : Cru, Décongelé

Conditionnement : Colis de 24.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	Nvelle Zélande

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Halal

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02062999 - Abats comestibles de bovins, congelés (à l'excl. de ceux destinés à la fabrication de produits pharmaceutiques ainsi que des langues, foies, onglets et hampes)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	80 (20)		

Atouts

Atout : Rognons de petite taille 70/90 g emballés individuellement => Maîtrise du coût portion et gestion optimale
 Origine Nouvelle Zélande => Excellente qualité, chair tendre et moelleuse
 Rognons de veau entièrement dégraissés et parés => Gain de temps

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire. Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle : sans décongélation, sans sel, marquer (cicatrizer) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire. Pour les petits et gros volumes, cuisson traditionnelle : avec décongélation en chambre froide à 0+3°C, pendant 24 à 48h, avec le sous vide d'origine. Marquer (cicatrizer) entier ou piécé, dans la sauteuse ou la poêle, sans sel, légèrement chemisée de matière grasse. Finir au four à 200/220°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
397	94	3	1	0.01	0.01	0.01	16.8	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.60

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	96	0	96	Boite	4		
Palette	768	0	768	Boite	32	1200x800x1800	
Colis	24	25.2	24	Boite		525x350x190	3061432109966
Boite	1	1.05	1	Boite			3061432109959