

# Cuisse de lapin 175/225 g

Article : 1099



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cuisse de lapin congelée  
**Descriptif produit :** Congelé. Cru. Import. Avec os. Carton de 5 kg.  
**Conservation :** Congelé, -18°C, Layer packed  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% cuisse de lapin

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lapin                              | Chine        |

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

- Pays de transformation :** Chine  
**N° d'agrément :** 3700/03442  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans sel nitrité ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans gluten  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 02081010 - Viandes et abats comestibles de lapins domestiques, frais, réfrigérés ou congelés

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire.

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 796  | 188  | 11.6                    | 4.73                            | 0.5             | 0.5                | 0.01          | 20.4             | 0.27                     |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 22.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.76

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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       |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Palette | 680            | 680             | 136      | Colis                  | 136                   | 1200x800x1900            | 00000000000000 |
| Couche  | 40             | 0               | 8        | Colis                  | 8                     |                          |                |
| Colis   | 5              | 5               | 1        | Colis                  |                       | 360x260x80               |                |