Rôti de boeuf assaisonné cuit 2 kg env.

Article : 2963

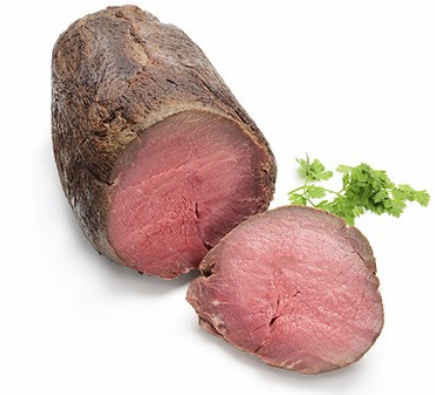

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

■ Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation à 96 % de viande bovine, assaisonnée, cuite.
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Viande issue de macreuse ou tende de tranche ou tranche. Assaisonnée.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.600 kg
Liste des ingrédients :	Viande bovine (96 %), sel, arômes naturels, gélatine bovine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 03]
N° d'agrément :	FR 03.315.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	31
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, Gélatine (Bœuf)
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Rôti de boeuf assaisonné cuit 2 kg env.

Article : 2963

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Produit cuit pour une mise en œuvre rapide et sans perte à la remise en température, compatible avec la liaison différée
La cuisson de ce produit a été réalisée à basse température pour vous garantir une tendreté, une belle couleur de la viande et des saveurs conservées
Polyvalence d'utilisation à chaud ou à froid (idéal pour les assiettes anglaises, pour les buffets froids…)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Servir froid ou chaud avec remise en température.|Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
573	136	4.1	1.4	0.8	0	0	24	1

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Rapport P/L : 5.85

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf,de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Rôti de boeuf assaisonné cuit 2 kg env.

Article : 2963

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
Sachet	2.25	0	2.25	Kilogramme			
Palette	528	556.76	528	Kilogramme	80	1200x800x1700	
Pièce unitaire	2.2	0	2.2	Kilogramme			
Couche	52.8	0	52.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6.6	6.672	6.6	Kilogramme		400x300x115	
Poche	2.25	0	2.25	Kilogramme			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur