Gigot d'agneau cuit assaisonné 1,6 kg env.

Article : 2965

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 : Produit à base de 96% de viande d'agneau, assaisonné, cuit.

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cuit. Désossé (os coulé). Assaisonné. Carton de 4 pièces, soit 6,4 kg env.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Gigot d'agneau 96%, sel, arômes naturels, gélatine bovine, ail.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Union Europ., Hors 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

Gigot d'agneau cuit assaisonné 1,6 kg env.

Article : 2965

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029091 - Préparations ou conserves de viande ou d'abats de viande ovine (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en récipient

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 : Produit frais. Prêt à l'emploi. Défaire du sous vide avant utilisation. Polyvalence d'utilisation à chaud comme à froid.|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							
767	184	12	5.1	0	0	0	19	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 : 1.58

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

Gigot d'agneau cuit assaisonné 1,6 kg env.

Article : 2965

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	480	526.68	480	Kilogramme	80	1200x800x1700	
Couche	51.2	0	51.2	Kilogramme	9		
Colis	6	6.296	6	Kilogramme		400x300x115	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3039050448514
Pièce unitaire	1.6	0	1.6	Kilogramme			532945507905

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