Rôti de dinde filet cuit assaisonné 2 kg env.

Article : 3856

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Produit à base de 90 % de viande de dinde, assaisonné, cuit.
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Assaisonné.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	Filet de dinde (90 %), eau, arômes, sel, dextrose, plante aromatique.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Dinde	UE / 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) :	42
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 :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 dinde filet cuit assaisonné 2 kg env.

Article : 3856

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Atouts

Atout : 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
Un produit cuit prêt à l'emploi, dont le poids reste constant à la mise en œuvre, idéal en liaison différée
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.|Produit frais, directement dans la suite culinaire.| 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							
502	119	3	1	0	0	0	23	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.67

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

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 dinde filet cuit assaisonné 2 kg env.

Article : 3856

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
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			3039050783080
Palette	504	0	504	Kilogramme	84	1200x800x1700	
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3039050783080
Colis	6	6.572	6	Kilogramme		400x300x115	

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