

Sauté d'agneau 60/90 g

Article : 17142



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauté d'agneau épaule coupé scie congelé
- Descriptif produit :** Congelé. Cru. Issu d'épaule d'agneau désossée, dégraissée. Carton de 5 kg.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% épaule d'agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	France, Espagne

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

- Pays de transformation :** Allemagne, France [Département(s) : 76]
- N° d'agrément :** DE NI 11126, FR-76.351.115-CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

Atouts

Atout : Sauté issu de l'épaule qui apporte fondant et tendreté et nécessite un temps de cuisson plus court qu'un sauté issu du collier/poitrine
Petit grammage permettant d'adapter le nombre de pièces par convive
Multiples personnalisations possibles: en couscous, en tajine, en piperade...

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 à 230/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à 150/175°C. Sans décongélation, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir avec la suite culinaire, ou 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							
711	170	10.6	3.87	0.45	0	0	18.3	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.73

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

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	40	0	8	Colis	8		
Palette	440	484	88	Colis	88	1200x800x1650	
Colis	5	5.5	1	Colis		297x297x136	03760187761084

Sauté d'agneau 60/90 g

Article : 17142