





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation de viande bovine attendrie mariné
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Origine France. Viande de boeuf attendrie par une marinade nature. Issu de morceaux sélectionnés : tranche, tranche grasse et macreuse. Carton de 4 sachets de 6 pièces, soit 4,08 kg.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.080 kg
- Liste des ingrédients :** Viande bovine (90%), eau, acidifiants : E262, E330, E331, sel, arômes, fibres végétales, antioxydants: E300, E301, poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

N° d'agrément : FR 72.080.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 20

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans

Pavé extra tendre de boeuf VBF 170 g

Article : 23667

sel nitrité ajouté

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Un pavé de boeuf mariné nature : la garantie d'une pièce tendre sans dénaturer le goût de la viande.
Une pièce à griller savoureuse au coût portion maîtrisé
Un produit frais à la DLC longue (environ 20 jours) pour faciliter la gestion des stocks

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Sans sel, marquer (cicatriser) sur une plaque à snacker, dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. A consommer cuit à coeur.

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							
507	121	4.1	1.3	1.3	0.2	0	19.6	0.51

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.78

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
Sachet	1.02	0	1.02	Kilogramme			
Palette	326.4	0	326.4	Kilogramme	80		
Couche	32.64	0	32.64	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.08	0	4.08	Kilogramme		400x300x140	