

Rôti de gigot d'agneau désossé 1,3/1,8 kg

Article : 31853



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Rôti gigot agneau désossé sans selle sans jarret sous filet Nouvelle Zélande
- Descriptif produit :** Congelé. Cru. Origine Nouvelle-Zélande. Os coulé, avec selle, sans jarret, ficelé/sous filet.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 11.000 kg
- Liste des ingrédients :** agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Nvelle Zélande

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

- Pays de transformation :** Nvelle Zélande
- N° d'agrément :** ME50, ME130, ME128
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1.7 (0.5)		

Atouts

Atout : Muscle désossé (os coulé) : belle tenue à la découpe
Rôti ficelé : tenue parfaite à la cuisson
Agneau de Nouvelle Zélande : un élevage plein air et une alimentation naturelle pour une qualité reconnue

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C pendant 24 à 48 h avec le sous vide d'origine, marquer entier ou piécé dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche. Décongélation en chambre froide positive 0+3°C avec le sous vide d'origine, pendant 24 à 48 h, mettre la viande à égoutter avant la cuisson. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans une sauteuse ou poêle légèrement chemisée chaude, jusqu'à la couleur désirée. Finir avec la suite culinaire.

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							
536	128	6.29	2.58	0.01	0.01	0.01	17.8	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.83

Type de matières grasses : Aucune

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme			
Colis	11	0	11	Kilogramme		580x225x190	
Couche	55	0	55	Kilogramme	5		
Palette	660	0	660	Kilogramme	60	1200x800x1800	