



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de caille
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cru. Origine France. Sachet de 2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de caille avec peau.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
caille	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.192.003 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 polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté 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 : 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 Heures

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte 150/175°C. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie chaude, au four à chaleur sèche 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration (côté chair sur la plaque ou la grille, côté peau légèrement quadrillée vers la chaleur).

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							
795	191	12	2.4	0.4	0.01	0.5	20	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.67

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

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
Colis	2	2	1	Colis		400x300x110	3252660016199
Couche	16	0	8	Colis	8		
Palette	240	0	120	Colis	120		