


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Osso bucco de dinde congelé.
- Descriptif produit :** Congelé IQF. Cru. Origine France. Viande rouge de dindonneau. Découpe issue du pilon. Carton de 40 pièces, soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100 % Viande de dinde

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 22, 53]
- N° d'agrément :** FR 53.127.001 CE, FR 22.247.001
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 539
- 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

# Osso bucco de dindonneau VF 110/130 g

Article : 47006

**Labels :** Volaille Française VF

**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 :** 02072670 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de dindons et de dindes [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés (à l'excl. des pilons)

## Atouts

**Atout :** Un osso buco de dinde pour vous différencier et varier vos menus.  
Un produit d'origine France.  
à servir par deux en plat du jour.

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 220/230°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson à 140/150°C. Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou 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							
584	139	6.6	1.5	0.01	0.01	0.01	20	1.14

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.03

**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
Couche	30	0	6	Colis	6		
Colis	5	5.37	1	Colis		472x284x105	3291152123502
Palette	480	515.52	96	Colis	96	1200x800x1800	93291152123505