



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pavé de rumsteak mature congelé 180G
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Sous vide. Cru. Origine UE. Pièce de 180 g ± 10 g. Maturation 12 jours minimum. Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Liste des ingrédients :	100% VIANDE BOVINE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France, Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72], Pays-Bas
N° d'agrément :	FR 72.080.002 CE, NL 257 EG
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 nitré ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant

Atouts

Atout : Disponibilité, régularité et qualité : le bœuf maturé piécé congelé à votre service !

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 H

Mise en œuvre : Sans décongélation. Dans une poêle ou sur une plaque à snacker brûlante, sans sel, sans matière grasse, cicatriser le produit sur la face plate jusqu'à coloration. Retourner et cicatriser l'autre face. Poivrer. Terminer la cuisson au four sec à 180/200°C. Saler à l'envoi. | Avec décongélation : mettre en décongélation dans son emballage individuel à 0+3°C la veille pour le lendemain. Utiliser comme une viande fraîche et saler en fin de cuisson.

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							
484	115	2.5	0.8	0.5	0.5	0.5	23	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.20

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	28.8	0	28.8	Kilogramme	8		
Palette	374.4	386.88	374.4	Kilogramme	104	1200x800x1750	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.6	3.72	3.6	Kilogramme		390x295x117	3061432109539