Onglet de veau semi-paré VVF 1 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 52565

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Onglet de veau semi-paré
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Semi-paré. Carton de 3 pièces, soit 3 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% onglet de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 26, 35]
N° d'agrément :	FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	15
Allergènes majeurs :	Aucun signalé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Onglet de veau semi-paré VVF 1 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 52565

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Viande de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1 (+/- 200g)		

Atouts

Atout : Une pièce rare au goût délicat et à fibre longue, un produit différenciant et recherché
Une filière française parfaitement maîtrisée pour une viande tendre et de couleur claire à l'origine valorisante sur vos cartes
Un muscle signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler ou à griller.

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							
622	149	3.1	0.1	0.1	0	0.01	20	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.45

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf,de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Onglet de veau semi-paré VVF 1 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 52565

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
Palette	315	0	315	Kilogramme	105		
Couche	21	0	21	Kilogramme	7		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3	3.03	3	Kilogramme		395x285x90	3384480040389

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur