

# Demi-tête de veau grise avec demi-langue 1,8 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 52630



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Demi tete de veau avec 1/2 langue
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Demi-tête de veau grise râpée avec demi-langue. Roulée et mise sous filet. Carton de 2 pièces, soit 3,6 kg env.
- Conservation :** Frais, +0 À +3°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** 1/2 tête de veau râpée avec 1/2 langue de veau roulée dans un filet

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 94]
- N° d'agrément :** FR 94.065.537 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 15
- 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

# Demi-tête de veau grise avec demi-langue 1,8 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 52630

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 : 02061098 - Abats comestibles de bovins, frais ou réfrigérés (à l'excl. de ceux destinés à la fabrication de produits pharmaceutiques ainsi que des onglets et hampes)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1.8 (2)		

## Atouts

**Atout :** Un produit cru, râpé, roulé et mis sous filet, prêt à mettre en oeuvre pour une grande praticité  
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.  
Veau origine France

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant utilisation.

## 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							
719	172	11.2	6.2	0.3	0.2	0.01	17.6	0.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

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
Palette	403.2	0	403.2	Kilogramme	112		
Couche	28.8	0	28.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.6	0	3.6	Kilogramme		356x274x85	
Pièce unitaire	1.8	0	1.8	Kilogramme		300x190x70	3410489804810