



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Langue de boeuf
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Crue. Origine UE / Royaume-Uni. Coupe suisse. Sachet de 2 pièces. Carton de 6,4 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +3°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.400 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% langue de bœuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	UE / Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 94]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 94.065.537 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	21
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	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 ongles et hampes)

## Atouts

**Atout :** Un produit désossé, dégraissé et sans arrière gorge permettant des découpes régulières et offrant un visuel gourmand  
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 0-2°C

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant utilisation. A braiser, à pocher dans une 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							
811	195	13.8	4.69	0.82	0.02	0.01	16.8	0.14

**Vitamines :** Fer (mg) : 2.3 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.22

**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	359	0	359	Kilogramme	56		
Couche	51.2	0	51.2	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3410489800072
Colis	6.4	0	6.4	Kilogramme		356x274x85	
Pièce unitaire	3.2	0	3.2	Kilogramme		300x190x70	3410489800072
Sachet	3.2	0	3.2	Kilogramme			3410489800072