



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>	Ris de veau
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. Ris de veau gorge. Carton de 4 pièces, soit 4 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +3°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% ris de gorge de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France, Allemagne, Autriche

\*\* 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>	12
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten
<b>Autres caractéristiques :</b>	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 :** Une pièce noble à la texture souple et fondante et aux saveurs délicates et raffinées  
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

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

## 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							
458	109	4.46	1.09	0.01	0.01	0.01	17.21	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.86

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	448	0	448	Kilogramme	112		
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Colis	4	4.274	4	Kilogramme		356x274x85	
Sachet	1	0	1	Kilogramme		200x150x70	3410489802281
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3410489802281