



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Bavette d'Aloyau, PAD, frais, sous-vide
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Maturation 14 jours minimum. Carton de 5 pièces, soit 5 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % BOEUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France, Allemagne, Autriche, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
N° d'agrément :	NL 257 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
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
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
pH	5.4 (5,9)	Calibre	1 (< 1.0)

Atouts

Atout : Une bavette entièrement parée, prête à être utilisée, reconnue pour sa viande fibreuse et savoureuse
Le bœuf signé Le Boucher du Chef : une tendreté assurée par la maturation 14 jours sous vide et 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							
513	122	3.1	1.3	0	0	0	22.9	0.391

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.39

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
Sachet	1	1.03	1	Kilogramme			
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	480	576	480	Kilogramme	96	1200x800x120	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5	6	5	Kilogramme		400x300x120	111111111116