



Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef

Référence : 52 697



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Maturation 14 jours minimum. Carton de 2 pièces, soit 7 kg env.
Dénomination réglementaire :	Filet de boeuf semi paré frais
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +2° C
Etat	Cru
Durée de vie	42 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	NL 880 EC
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Allemagne - Autriche - France

Atouts

- Atouts**
- Un muscle noble, particulièrement tendre et semi-paré pour plus de simplicité d'utilisation
 - 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.



Composition

Liste des ingrédients	100 % BOEUF
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

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

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
207	860	14,1	5,9	0,9	0,01	0,01	19	0,17
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			1,35	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			100	Viande non hachée de bœuf				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			90	4/20 min				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore totale : m = 5 000 000 ufc/g Rapport FT/FL : < 100 Enterobactérie : m = 10 000 ufc/g Salmonelle : m = abs/10g Listeria : m = abs/10g
---------------------------	--



PassionFroid
groupe pomona

Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef

Référence : 52 697

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Colis	6	6	kg	400 x 300 x 100	3061432109171
Couche		48	kg		
Palette		576	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.