

Gigot d'agneau sans os en sachet 1,2/1,6 kg

Article : 66776



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : GIGOT AGNEAU DESOSSE OS COULE 1.3/1.8 KG NOUVELLE ZELANDE

Descriptif produit : Congelé. Sous vide. Origine Nouvelle-Zélande. Carton de 14 kg.

Conservation : Congelé, -18°C, Congelé individuellement

Etat de préparation : Cru, Décongelé

Conditionnement : Colis de 14.000 kg

Liste des ingrédients : agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Nvelle Zélande

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

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 : Halal, 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 : 02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1.5 (0.2)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C pendant 24 à 48 h avec le sous vide d'origine, marquer entier ou piécé dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche. | Décongélation en chambre froide positive 0+3°C avec le sous vide d'origine, pendant 24 à 48h, mettre la viande à égoutter avant la cuisson. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans une sauteuse ou poêle légèrement chemisée chaude, jusqu'à la couleur désirée. Finir avec la 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							
840	201	14.2	5.97	0.01	0.01	0.01	18.4	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.30

Type de matières grasses : Aucune

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Colis	14	0	14	Kilogramme		580x220x190	
Couche	70	0	70	Kilogramme	5		
Palette	770	0	770	Kilogramme	55	1200x800x1800	