



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Cœur de tendre de tranche, PAD, frais, sous-vide
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Epluché patate. Maturation 14 jours minimum. Carton de 1 pièce.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	VIANDE 100%

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

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

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	NL 257 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	35
<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 sel nitraté ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	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	5 (< 5)

## Atouts

**Atout :** Un muscle maigre et tendre, totalement pelé à vif, prêt à être découpé pour de multiples utilisations (pavé, rôti, émincés, steak...)  
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 :** Retirer le sous-vide d'origine, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Retirer le sous-vide d'origine, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir avec la suite culinaire, ou au four à 200/220°C .

## 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							
455	108	1.8	0.7	0	0	0	22.9	0.5

**Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 6 : 0.05 g/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 12.72

**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	480	675	480	Kilogramme	96	1200x800x130	
Colis	5	7	5	Kilogramme		400x300x120	111111111116
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			