



Carré de bœuf 5 côtes détalonné avec os semi-paré + 5 kg Le Boucher du Chef

Référence : 98 587



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Maturation 14 jours minimum. Avec os, détalonné. Carton de 1 pièce.
Dénomination réglementaire :	Carré de bœuf détalonné, PAD, frais, sous-vide
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Cru
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 5 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	NL 257 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Allemagne - Autriche - France



PassionFroid
groupe pomona

Carré de bœuf 5 côtes détalonné avec os semi-paré + 5 kg Le Boucher du Chef

Référence : 98 587

Atouts

- Atouts**
- Un carré de bœuf 5 côtes semi paré et détalonné pour une découpe facilitée avant et après cuisson
 - 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 , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 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. Terminer la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C.

Mise en oeuvre 2 Retirer le sous-vide d'origine. Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C sur grille sans sel et sans matière grasse. Finir avec ou sans suite culinaire.

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

Caractéristiques physiques semi paré

Critères bactériologiques
Enterobactéries : m = 1000 ufc/g
E. coli : m = 500 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Colis	5	5	kg		
Couche	40	40	kg		
Palette	480	400	kg		

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