

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

Article : 98587



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Carré de bœuf détalonné, PAD, frais, sous-vide
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Maturation 14 jours minimum. Avec os, détalonné. Carton de 1 pièce.
- 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) :** 42
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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

Article : 98587

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02012020 - Quartiers dits 'compensés', de bovins, non désossés, frais ou réfrigérés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.4 (5,9)		

## Atouts

**Atout :** Un carré de bœuf 5 côtes semi paré et détalonné pour une découpe facilitée avant et après cuisson  
 Une pièce noble et reconnue pour son persillage et ses saveurs (l'os apporte du goût lors de la maturation et de la 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.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**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. Terminer la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C. | 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 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							
709	170	9.4	0.2	0	0	0	21.2	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.26

**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	0	480	Kilogramme	96		
Colis	5	0	5	Kilogramme			1111111111116
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			