

# Carré de veau 8 côtes détalonné avec os VVF 3,5 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 98633



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Carré de veau 8 côtes détalonné avec os VVF 3,5 kg env. Le Boucher du Chef
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Carré 8 côtes : côtes premières et secondes. Avec os, détalonné. Carton de 1 pièce.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.500 kg
Liste des ingrédients :	Carré de veau 8 côtes détalonné

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Veau	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 26, 35]
N° d'agrément :	FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30

# Carré de veau 8 côtes détalonné avec os VVF 3,5 kg env. Le Boucher du Chef

**Article : 98633**

**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 nitré ajouté

**Labels :** Viande de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** 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 :** 02012090 - Viandes de bovins, non désossées, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	3.5 (3,2 à 3,8 kg)		

## Atouts

**Atout :** Détalonné pour une découpe facilitée avant et après cuisson, ce carré de veau vous offre de multiples idées d'utilisations : côtes simples ou doubles, en carré, braisé, rôti,...  
Une filière française parfaitement maîtrisée pour une viande tendre et de couleur claire à l'origine valorisante sur vos cartes  
Un muscle signé Le Boucher du Chef : 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, terminer la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C|Retirer le sous-vide d'origine, mise en oeuvre 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							
790	190	13	4.8	0.1	0	0	18	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

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	367.5	395	367	Kilogramme	105	1200x800x780	
Couche	52.5	0	52.5	Kilogramme	15		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.5	3.55	3.5	Kilogramme		385x285x90	3384480021425
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme			