



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

■ Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Carpaccio rosace 300g

Descriptif produit : Frais. Cru. Origine France. Assiette de 8 tranches, prête à dresser. Assiettes séparées par des intercalaires. Carton de 24 pièces, soit 1,8 kg.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 0.300 kg

Liste des ingrédients : 100% Viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 03, 29]

N° d'agrément : FR 29.233.001 CE, FR 03.315.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 20

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Carpaccio de bœuf en tranches VBF 75 g

Article : 126080

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Viande bovine française VBF

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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !
Produit service pré-dressées en rosace, assurant un gain de temps, un volume assiette constant et une maîtrise du coût portion
Produit nature pour une souplesse d'utilisation permettant de diversifier vos recettes

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire du sous-vide, déposer directement dans l'assiette, ajouter la marinade.

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							
476	113	2.3	0.9	0	0	0	23	0.22

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Rapport P/L : 10.00

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	259.2	341.24	864	Sachet	144	1200x800x1700	
Couche	14.4	0	48	Sachet	8		
Colis	1.8	2.21	6	Sachet		397x291x95	3039050338501
Sachet	0.3	0.332	1	Sachet		270x270x15	3039050338501