




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Demi faux-filet boeuf semi-paré charolais VBF, frais
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Charolais. Maturation 14 jours minimum. Faux filet + 6,5 kg coupé en deux. Carton de 2 pièces, soit 6,5 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 7.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 03]
<b>N° d'agrément :</b>	FR.03.185.038.CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	45
<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 polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

# Demi faux-filet semi-paré VBF Charolais + 3,2 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 162953

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	3.5 (3 à 4 kg)		

## Atouts

**Atout :** Muscle tendre et savoureux à fibres longues et serrées, calibré, prêt à être utilisé et coupé en 2 pour une meilleure gestion des stocks  
 Valorisez vos cartes avec une Race à Viande Charolaise origine France : une viande de qualité, finement persillée et peu grasse, de couleur rouge vif et au goût prononcé.  
 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 dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous vide 2 heures avant utilisation, à poêler ou griller.

## 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							
713	170	8.7	2.53	0.6	0	0	23	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.64

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
Sachet	3.5	0	3.5	Kilogramme			3423311220894
Couche	35	0	35	Kilogramme	5		
Colis	7	7.394	7	Kilogramme		382x292x142	93423310002685
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3423311220894
Palette	210	247	210	Kilogramme	30	1200x800x1000	
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme			3423311220894