Onglet de bœuf semi-paré VBF Charolais 1 kg Le Boucher du Chef

Article : 162978

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Onglet bovin prêt à découper race charolaise VBF maturé
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Charolais. Maturation 14 jours minimum. Carton de 4 pièces, soit 4 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +3°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 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]
N° d'agrément :	FR.03.185.038.CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
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 nitrité ajouté

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Onglet de bœuf semi-paré VBF Charolais 1 kg Le Boucher du Chef

Article : 162978

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	1 (800g à 1.20kg)		

Atouts

Atout : Découvrez nos morceaux du boucher, des produits d'exception à disponibilité limitée
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 rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Défaire de l'emballage d'origine avant utilisation.

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							
577	138	6.2	2.8	0.6	0	0	20	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.23

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Onglet de bœuf semi-paré VBF Charolais 1 kg Le Boucher du Chef

Article : 162978

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	2	0	2	Kilogramme			3423311240106
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Colis	4	4.58	4	Kilogramme		400x300x150	93423310003064
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3423311240106
Palette	192	0	192	Kilogramme	48	1200x800x1050	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur