



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté d'agneau épaule, gigot, sous-vide, LBC
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine Irlande/Irlande du Nord. Issu de l'épaule et du gigot. Sans os. Carton de 5 kg env.
Conservation :	Frais, 0-2 degrés
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Irlande

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

Pays de transformation :	Rép. d'Irlande
N° d'agrément :	IE 313 EC
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
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
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02042300 - Viandes désossées, d'ovins, fraîches ou réfrigérées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	0.6 (20 a 80 grammes piece)		

Atouts

Atout : L'agneau Irlandais est une viande tendre et savoureuse reconnue pour son mode d'élevage et d'alimentation en liberté et en plein air qui lui confère ses qualités gustatives
Sauté issu de l'épaule qui apporte fondant et tendreté et nécessite un temps de cuisson plus court qu'un sauté issu du collier/poitrine
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 0-2°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou au four mixte 150/170°C. | Cuisson traditionnelle, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte 150/170°C.

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							
1,013	224	18.4	0	2.3	0	0	16.4	0.58

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

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
Couche	50	0	50	Kilogramme	10		
Pièce unitaire	2.5	0	2.5	Kilogramme			
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			95038514094824
Palette	500	0	500	Kilogramme	100	1200x800x1520	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5	0	5	Kilogramme		379x290x190	1111111111116