



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Steak haché Black Angus Façon bouchère 20% MG, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine Irlande. 100% viande bovine Black Angus. Carton de 20 pièces, soit 3 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine Black Angus

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	Irlande, Royaume-Uni

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 14]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 14.167.021 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	360
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante

# Steak haché Black Angus façon bouchère rond 20% MG 150 g

Article : 172885

- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux blocs de congélation conte

## Atouts

- Atout :** Race à Viande Black Angus d'origine Irlandaise : une appellation reconnue qui donne du caractère à vos cartes  
Le façon bouchère : un visuel appétant, une texture moelleuse et juteuse après remise en œuvre et une bonne densité en bouche

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

## 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							
1,046	252	20	8.6	0.01	0.01	0.01	18	0.17

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.90
- Type de matières grasses :** Aucune
- Catégorie GEMRCN :** 11 - Viandes hachées
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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	36	0	12	Colis	12		
Colis	3	3.29	1	Colis		270x250x139	13381590008060
Palette	432	633.75	144	Colis	144	1200x800x1808	53381590008068
Pièce unitaire	0.15	0	0.05	Colis			3381590008063