

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pavé de cuissot de cerf
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine UE. Tiré dans le cuissot. Plaque sous vide de 4 pièces. Carton de 8 plaques, soit 4,8 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.800 kg
Liste des ingrédients :	100% cuissots de cerf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cerf	France, Union Europ., Allemagne, Belgique, Bulgarie, Danemark, Espagne, Estonie, Hongrie, Pays-Bas, Pologne, Slovénie

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

Pays de transformation :	Slovénie, France [Département(s) : 67]
N° d'agrément :	FR 67.084.002 CE, SI 424 ES
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
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 :	02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire. Pour les gros volumes : cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C 24 à 48h avec le sous vide d'origine, marquer entier ou piécé dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche.

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							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

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	38.4	0	38.4	Kilogramme	8		
Plaque	0.6	0	0.6	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			1111111111116
Palette	384	696	384	Kilogramme	80	1200x800x1800	
Colis	4.8	5.8	4.8	Kilogramme		380x280x110	