

Sauté de bœuf collier-basse côte VBF Charolais 40/60 g Le Boucher du Chef

Article: 179022







Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🍱

■ Pays de transformation : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauté de bœuf, race charolaise, cubé

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Charolais. Issu du collier et de la

basse côte. Sans os. Carton de 4 kg env.

Conservation: Frais, +0 À +4°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 03.185.005 CE

Durée de vie totale du produit (jours): 21

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 12/01/2024 09:02 N° de version : 4.4



Sauté de bœuf collier-basse côte VBF Charolais 40/60 g Le Boucher du Chef

Article: 179022

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	50 (40 - 60g)		

Atouts

Atout : Une sélection de muscles du collier et de la basse côte permettant une régularité de

cuisson avec une viande maigre et non gélatineuse

 $\label{thm:continuous} \mbox{Valorisez vos cartes avec une Race \`a Viande Charolaise origine France: une viande de}$

qualité, finement persillée et peu grasse, au goût prononcé.

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 0-4°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 avant utilisation, braisée, pochée dans une suite culinaire.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	ergie	Matières grasses	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	(en g)						(en g)
686	164	7.5	2.7	0	0	0	24	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 3.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

N° de version: 4.4

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 mini

adolescents, adultes en métropole :

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/01/2024 09:02

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



Sauté de bœuf collier-basse côte VBF Charolais 40/60 g Le Boucher du Chef

Article: 179022

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			3423311276556
Couche	36	0	36	Kilogramme	9		
Colis	4	4.3	4	Kilogramme		310x245x145	93423310003309
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3423311276556
Palette	216	0	216	Kilogramme	54		
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			

N° de version: 4.4