



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Filet de Rumsteck, sous vide, PAD
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Epluché patate. Maturation 14 jours minimum. Carton de 4 pièces, soit 5,2 kg env.
- Conservation :** Frais, +0° À +2°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100 % BOEUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France, Allemagne, Autriche

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

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 21
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- 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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Une pièce noble naturellement peu grasse, tendre et totalement parée, adaptée pour de multiples utilisations : pavé, médaillon, façon « tournedos », rôti ...
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 0-2°C

Mise en œuvre : A griller, à poêler, à rôtir

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							
860	207	14.1	5.9	0.9	0.01	0.01	19	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.35

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
Palette	576	0	576	Kilogramme	96		
Pièce unitaire	1.3	0	1.3	Kilogramme			
Couche	41.6	0	41.6	Kilogramme	7		
Sachet	1.3	0	1.3	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6	0	6	Kilogramme			98716121001004