



Maminha de bœuf - aiguillette baronne semi- parée 1,5 kg env. Le Boucher du Chef

Référence : 181 622



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine UE. Maturation 14 jours minimum. Carton de 4 pièces, soit 6 kg env.
Dénomination réglementaire :	Aiguillette baronne, sous vide
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0° À +2° C
Etat	Cru
Durée de vie	42 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	NL 880 EC - NL 257 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Allemagne - Autriche - France

Atouts

- Atouts**
- Une découpe originale et valorisante au goût fin et persillé
 - 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.



Composition

Liste des ingrédients	100 % BOEUF
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre A rôtir, à griller, à poêler

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
207	860	14,1	5,9	0,9	0,01	0,01	19	0,17
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			1,35	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			100	Viande non hachée de bœuf				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			90	4/20 min				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale: m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g Enterobactéries: m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g Salmonelle: m = abs/25g ; M = abs/25g
---------------------------	--



PassionFroid
groupe pomona

Maminha de bœuf - aiguillette baronne semi-parée 1,5 kg env. Le Boucher du Chef

Référence : 181 622

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet		1,5	kg		
Pièce unit		1,5	kg		
Colis		6	kg		
Couche		48	kg		
Palette		480	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.