

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

Article : 181622



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Aiguillette baronne, sous vide
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas. Maturation 14 jours minimum. Carton de 4 pièces, soit 6 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) :	42
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

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

Article : 181622

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

Atouts

Atout : 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.

Le conseil du MOF : Son enveloppe et son persillé intérieur lui permettent de rester moelleux après cuisson. C'est une viande fibreuse entrelardée et goûteuse. Griller le morceau sur toutes les faces et détailler en pavés, émincés ou petits cubes.
François Mulette, Meilleur Ouvrier de France Boucher

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

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

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		
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Colis	6	0	6	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme			
Sachet	1.5	0	1.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			