


# Demi-carré de côtes de bœuf détalonné avec os semi-paré VBF Charolais 2,5 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 191171



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	1/2 Carre cotes avec os semi pare vache charolaise viande bovinefrançaise
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Charolais. Maturation de 14 jours minimum. Avec os, détalonné, sans dessus de côte. Carton de 2 pièces, soit 5 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 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.03.185.038.CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

# Demi-carré de côtes de bœuf détalonné avec os semi-paré VBF Charolais 2,5 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 191171

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

**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 :** 02012090 - Viandes de bovins, non désossées, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	2.5 (2 à 3 kg)		

## Atouts

**Atout :** Un 1/2 carré de bœuf 3 côtes semi paré et détailonné pour une découpe facilité avant et après cuisson  
Valorisez vos cartes avec une Race à Viande Charolaise origine France : une viande de qualité, finement persillée et peu grasse, de couleur rouge vif et au goût prononcé.  
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 0-4°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 2 heures avant utilisation, à poêler ou à griller.

## 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	5.9	0.9	0	0	19	0.17

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.36

**Type de matières grasses :** Aucune

# Demi-carré de côtes de bœuf détalonné avec os semi-paré VBF Charolais 2,5 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 191171

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
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			3423311270660
Couche	25	0	25	Kilogramme	5		
Colis	5	5.44	5	Kilogramme		382x292x142	93423310002623
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3423311270660
Palette	150	188	150	Kilogramme	30	1200x800x1150	