




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Paleron de veau
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Carton de 2 pièces, soit 1,9 kg env.
Conservation :	Frais, 0 À 4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 1.900 kg
Liste des ingrédients :	100 % paleron de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Veau	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 26, 35]
N° d'agrément :	FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	22
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
Labels :	Viande de Veau Française VVF

**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	0.95 (0.7 à 1.2 kg)		

## Atouts

**Atout :** Le meilleur morceau de l'épaule de veau pour sa viande moelleuse et fondante grâce à l'aponévrose présente à cœur, qui rend le morceau fondant à la cuisson.  
Une filière française parfaitement maîtrisée pour une viande tendre et de couleur claire à l'origine valorisante sur vos cartes  
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 rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire de l'emballage d'origine, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir la cuisson au four à 120/130° cuisson base température

## 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							
525	125	4.6	1.5	0.1	0	0	21	0.15

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.57

**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
Sachet	0.95	0	0.95	Kilogramme			3384483093573
Couche	15.2	0	15.2	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	121.6	121.6	121.6	Kilogramme	64	1200x800x720	
Colis	1.9	1.9	1.9	Kilogramme		390x290x90	
Pièce unitaire	0.95	0	0.95	Kilogramme			