Entrecôte de veau PAD VVF 1,2/1,6 kg Le Boucher du Chef

Article : 192139

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Entrecote de bovin - 8 mois
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Demi-carré de veau 5 côtes sans os PAD. Carton de 3 pièces, soit 4,2 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.200 kg
Liste des ingrédients :	Carré 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) :	30
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Entrecôte de veau PAD VVF 1,2/1,6 kg Le Boucher du Chef

Article : 192139

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

Atouts

Atout : Un produit totalement PAD, sans os et calibré pour une simplicité d'utilisation et une bonne maîtrise du coût portion
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

Mise en œuvre : A 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							
790	190	12.9	4.84	0.1	0.01	0.01	18.3	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Entrecôte de veau PAD VVF 1,2/1,6 kg Le Boucher du Chef

Article : 192139

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
Pièce unitaire	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Colis	4.2	0	4.2	Kilogramme			
Sachet	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Couche	33.6	0	33.6	Kilogramme	8		
Palette	268.8	0	268.8	Kilogramme	64		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur