



Steak haché race à viande Salers façon bouchère rond VBF 15% MG 150 g

Article : 195072



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** 8 STEAK HACHE ROND 150G 15% XXL SALERS
- Descriptif produit :** Frais. Cru. Sous atmosphère. Origine France. 100% Race à viande Salers, moulée basse pression. Barquette de 8 pièces, soit 1,2 kg.
- Conservation :** Frais, +0° À +2°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 1.200 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) : 18]
- N° d'agrément :** FR 18.033.033 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 12
- 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

Steak haché race à viande Salers façon bouchère rond VBF 15% MG 150 g

Article : 195072

Labels : Viande bovine française VBF

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
C/P	15 % (0-18)		

Atouts

Atout : La viande Salers, une race à viande française goûteuse et de caractère pour valoriser vos cartes
Le façon bouchère : un visuel appétant, une texture moelleuse et juteuse après remise en œuvre et une bonne densité en bouche
Format idéal pour les burgers

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. Pour les gros volumes, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

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							
873	209	14	5.7	0	0	0	20	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.43

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Steak haché race à viande Salers façon bouchère rond VBF 15% MG 150 g

Article : 195072

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
Barquette	1.2	1.25	1	Barquette			3423311450062
Couche	38.4	0	32	Barquette	8		
Colis	4.8	0	4	Barquette		395x290x170	93423311450065
Palette	384	0	320	Barquette	80	1200x800x1850	