





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Demi faux filet, semi paré, race Salers, sous vide
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Salers. Maturation 14 jours minimum. Faux-filet 6 à 8 kg coupé en 2. Carton de 2 pièces, soit 7 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 7.000 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 :

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

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

Article : 195075

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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	3.5 (3 à 4 kg)		

Atouts

Atout : Muscle tendre et savoureux à fibres longues et serrées, calibré, prêt à être utilisé et coupé en 2 pour une meilleure gestion des stocks
Valorisez vos cartes avec la Race à Viande Salers origine France, reconnue pour son persillé naturel, sa couleur rouge profond et son goût authentique
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 h avant utilisation, à poêler ou 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							
639	152	6.7	3.6	0.6	0	0	22	0.082

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.28

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	3.5	0	3.5	Kilogramme			3423311320211
Couche	35	0	35	Kilogramme	5		
Colis	7	0	7	Kilogramme		382x292x142	93423310002708
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	225	0	225	Kilogramme	32	1200x800x1150	