

Carré d'agneau à la française 8 côtes détalonné, démanchonné 750/850 g

Article : 205618

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Carre d'agneau à la française congelé
Descriptif produit :	Surgelé. Sous vide. Cru. Origine Irlande. Avec couverture de gras. Carton de 6 pièces, soit 4,8 kg env.
Conservation :	, -18°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Carré d'agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Irlande, Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	Allemagne
N° d'agrément :	DE NI 11126
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans sel nitré ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02044230 - Carrés et/ou selles ou demi-carrés et/ou demi-selles, d'ovins, congelés

Atouts

Atout : Véritable carré d'agneau à la française, 8 côtes détalonnées et manchonnées à valoriser sur une carte
Produit paré de tout excès de gras, sans perte et à la découpe facilitée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec décongélation, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit, stocker en chambre froide à 0+3°C entre 4 et 6h.

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							
1,522	368	34.5	16.8	0.01	0.01	0.01	14.4	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.42

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

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
Colis	5	0	5	Kilogramme			
Palette	360	0	360	Kilogramme	72		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	38.4	0	38.4	Kilogramme	8		
Sachet	1.6	0	1.6	Kilogramme			

Carré d'agneau à la française 8 côtes détalonné, démanchonné 750/850 g

Article : 205618