

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	SOURIS DE CERF
Descriptif produit :	Congelé. Sous vide. Cru. Origine UE. Sauvage. Issu du jarret arrière désossé. Sachet de 2,5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% souris de cerf
Mode de production du gibier :	Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cerf	France, Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Hongrie, Pologne, Royaume-Uni, Rép. tchèque, Serbie, Slovaquie, Slovénie

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

Pays de transformation :	Slovénie, France [Département(s) : 02], Pologne
N° d'agrément :	SI 424 ES, PL 30120701 WE , FR 02.187.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
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
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 : 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - J+3 (arrêté du 21 décembre 2009)

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C 24 à 48h avec le sous vide d'origine, marquer en cuisson dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro, finir au four à chaleur sèche.

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							
502	120	2.4	0.9	0	0	0	23	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.58

Type de matières grasses : Aucune

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	2.5	0	2.5	Kilogramme			
Couche	55	0	55	Kilogramme	11		
Colis	5	0	5	Kilogramme		320x230x100	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	605	0	605	Kilogramme	121	1200x800x1800	