



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Steak haché pur boeuf surgelé 15%MG 150g |
| Descriptif produit : | Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine, moulée à basse pression avec grosse granulométrie. Carton de 40 pièces, soit 6 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Prêt à cuire, Cru |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Viande de boeuf |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Viande de boeuf | France |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 12, 44, 72] |
| N° d'agrément : | FR 72.080.002 CE, FR 12.223.002 CE, FR 44.036.001 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 420 |
| 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 |

Steak haché bœuf façon bouchère VBF 15% MG 150 g

Article : 210505

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 : 02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux blocs de congélation conte

Atouts

Atout : Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et 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 congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Pour les gros volumes, sans décongélation, sur grille gastro, au four à chaleur sèche à 220/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

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 | | | | | | | |
| 870 | 209 | 15 | 7 | 0.5 | 0.5 | 0 | 18 | 0.2 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Couche | 48 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 480 | 0 | 80 | Colis | 80 | 1200x800x1750 | |
| Colis | 6 | 6.25 | 1 | Colis | | 400x290x160 | 3565669121277 |
| Pièce | 0.15 | 0 | 0.03 | Colis | | | |