




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 bœuf semi-paré limousin VBF, sous-vide
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Race à viande Limousine. Maturation 14 jours minimum. Faux-filet +7 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 :	France [Département(s) : 03]
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

Demi faux-filet semi-paré VBF Limousine 3,5 kg env. Le Boucher du Chef

Article : 210702

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 : Valorisez vos cartes avec une Race à Viande Limousine française : une viande particulièrement tendre, juteuse, moelleuse, finement persillée et peu grasse.
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	3.4	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			3423311320136
Couche	35	0	35	Kilogramme	5		
Colis	7	7.028	7	Kilogramme		382x292x142	93423310002692
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	210	230	210	Kilogramme	30	1200x800x1000	