



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Entrecôte de bovin SP Normand SV, frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Race Normande. Maturation 14 jours minimum. Carton de 2 pièces, soit 9 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	A assainir
Conditionnement :	Colis de 9.000 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) : 50]
N° d'agrément :	FR 50.147.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	42
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Entrecôte semi-parée VBF Normande 3,5/5,5 kg Le boucher du Chef

Article : 211632

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

Atouts

Atout : Valorisez vos cartes avec la Race Normande, reconnue pour sa viande rouge vif très persillée, ses saveurs prononcées et son goût noisette
Un morceau idéal en grillade et reconnu comme très savoureux
Un produit signé Le Boucher du Chef pour vous garantir régularité, qualité et tendreté grâce à la maturation 14 jours minimum

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler ou à 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							
330	78	9	8.07	0	0	0	19.4	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.16

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	9	0	9	Kilogramme			
Couche	36	0	36	Kilogramme	4		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	288	329.76	288	Kilogramme	32	1200x800x1650	
Sachet	4.5	0	4.5	Kilogramme		588x378x150	3039055113271