

Découpe pour osso bucco de veau 200 g env.

Article : 212372



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Jarret*** de veau -8 mois façon "Osso Bucco"
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. +/- 30 g. Découpe de jarret de veau avec os. Carton de 15 pièces env., soit 3 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Jarret avant de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Jarret de veau	France, Allemagne, Belgique, Italie, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.151.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
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
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02022090 - Viandes de bovins, non désossées, congelées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Atouts

Atout : Une pièce avec os très savoureuse grâce à la concentration des goûts à la cuisson
Produit surgelé IQF permettant une sortie à la pièce et une gestion maîtrisée

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire

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							
498	118	3.66	1.11	0.01	0.01	0.01	21.3	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.82

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
Couche	24	0	8	Colis	8		
Palette	360	391.2	120	Colis	120	1200x800x1800	
Colis	3	3.26	1	Colis		400x300x150	13359532047668