





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Macreuse de bovin
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 11.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Viande de bœuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 03, 27, 38, 72]
N° d'agrément :	FR-38.401.002-CE, FR 03.315.001 CE, FR 72.080.002 CE, FR 27.428.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
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
Labels :	NA
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 : La macreuse est une viande très colorée et maigre, parfaitement adaptée à la réalisation de rôti.
Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus !

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 rapidement après ouverture

Mise en œuvre : A rôtir

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							
371	87	1.23	0	0	0	0	21.8	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.72

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	11	0	11	Kilogramme	1		
Palette	110	0	110	Kilogramme	10	1200x800x1800	
Colis	11	0	11	Kilogramme		400x300x170	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3661086910101
Sachet	2.2	0	2.2	Kilogramme			3265980115237