




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Paleron
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100 % boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 03, 14, 25]
N° d'agrément :	FR 03.315.001 CE, FR 14.752.010 CE, FR 25.056.022 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 conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
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 : Un muscle issu de l'avant particulièrement moelleux et fondant après une cuisson lente. 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 !
Produit semi-paré pour un gain de temps, une simplicité d'utilisation et une maîtrise du coût portion.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Mise en œuvre : A bouillir ou braiser

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							
600	144	6.5	6	0	0	0	21.2	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.26

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de bœuf, 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
Palette	80	0	80	Kilogramme	32	1200x800x1700	
Couche	10	0	10	Kilogramme	4		
Colis	2.5	2.5	2.5	Kilogramme		590x390x190	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3265983101961
Pièce unitaire	2.5	2.5	2.5	Kilogramme			3265983101961