



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

■ Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté d'agneau 50 g.
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. Issu de l'épaule/gigot. Sachet de 2 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % viande d'agneau.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	France, Espagne, Irlande, Portugal, Royaume-Uni

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 03, 27, 37, 62, 72]

N° d'agrément : FR 03.315.001 CE, FR 72.080.002 CE, FR 27.428.001 CE, FR 37.154.001 CE, FR62364005CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 20

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, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02042300 - Viandes désossées, d'ovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Sauté issu de l'épaule qui apporte fondant et tendreté et nécessite un temps de cuisson plus court qu'un sauté issu du collier/poitrine

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire|Cuisson traditionnelle, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. 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							
529	126	5.1	1.9	0	0	0	20	0.15

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Rapport P/L : 3.92

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
Palette	480	518.36	200	Kilogramme	100	1200x800x1700	
Couche	20	0	20	Kilogramme	10		
Colis	6	6.192	2	Kilogramme		400x300x120	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Sachet	2	0	2	Kilogramme			3039051326798