



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Poitrine de veau
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous-vide. Cru. Origine France. Avec os. Sachet de 2 pièces. Carton de 2 sachets, soit 4,8 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0 À 4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% poitrine de veau (travers)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Poitrine de veau	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 26, 35]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	30
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**Labels :** Viande de Veau Française VVF

**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 :** 02012090 - Viandes de bovins, non désossées, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1.15 (0.8 à 1.5 kg)		

## Atouts

**Atout :** Un produit différenciant et une viande très goûteuse, à valoriser sur une carte  
 Une filière française parfaitement maîtrisée pour une viande tendre et de couleur claire à l'origine valorisante sur vos cartes  
 Un muscle signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

## 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 :** Retirer le sous vide d'origine, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Terminer la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C. | Cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C sur grille sans sel et sans matière grasse. Finir avec ou sans 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							
505	120	4.6	2.2	0.1	0	0	20	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.35

**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, 4/20 mini  
adolescents, adultes en métropole :

## 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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	72	610.8	72	Kilogramme	15		
Colis	4.8	0	4.8	Kilogramme			
Sachet	2.4	0	2.4	Kilogramme			3384483061077
Palette	576	0	576	Kilogramme	120		