

# Cœur de rumsteck Les Viandes de nos Terroirs PAD éclaté VBF 2,8/4 kg Bœuf des Pays de la Loire

Article: 236143







Photo non contractuelle, suggestion de présentation

### Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🍱

■ Pays de transformation : ■ 🍱

### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Coeur de rumsteak eclate pad s/v

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Pays de la Loire. Rumsteck éclaté et démonté en

3 morceaux : filet de rumsteck, cœur de rumsteck et langue de chat.

Conservation: Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 10.500 kg

Liste des ingrédients : Cœur de rumsteak de boeuf (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	
bœuf	France	

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

N° d'agrément: FR 72.080.002 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 huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel

nitrité ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 12/07/2023 11:50 N° de version : 1.7



## Cœur de rumsteck Les Viandes de nos Terroirs PAD éclaté VBF 2,8/4 kg Bœuf des Pays de la Loire

Article: 236143

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 éclaté en 3 pièces (filet, cœur, langue de chat) prêtes à cuisiner pour un gain de

temps et de multiples utilisations (pavé, rôti, bifteck,...)

Les Viandes de nos Terroirs : une gamme de muscles de boeuf VBF, né, élevé et abattu dans la région, sélectionnée selon un cahier des charges précis et défini par PassionFroid pour

vous garantir une viande de qualité dans vos assiettes.

Être rassuré par l'origine des produits, soutenir l'économie et les producteurs locaux et réduire les temps de transports, voilà autant d'excellentes raisons de séduire vos clients à

travers Les Viandes de nos Terroirs.

#### Conseils d'utilisation

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

Mise en œuvre : Défaire du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler, à griller ou à rôtir

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Energie		0.K0.000	Dont acides	Giuciues	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel		
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)		
487	116	3.7	0.8	0.01	0.01	0.01	20.6	0.01		

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 5.57

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN: 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

N° de version: 1.7

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 mini

adolescents, adultes en métropole :



# Cœur de rumsteck Les Viandes de nos Terroirs PAD éclaté VBF 2,8/4 kg Bœuf des Pays de la Loire

**Article: 236143** 

## **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	42	0	42	Kilogramme	4		
Palette	336	0	336	Kilogramme	32		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	10.5	0	10.5	Kilogramme		600x400x150	93039055254236
Sachet	3.5	0	3.5	Kilogramme			3039055254233

N° de version: 1.7