

Cœur de tendre de tranche Les Viandes de nos Terroirs PAD VBF 4/6 kg Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 236145

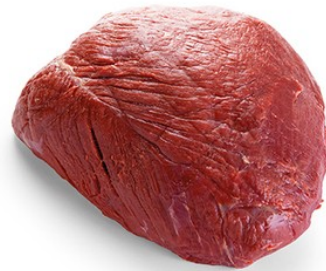



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Cœur de tendre de tranche |
| Descriptif produit : | Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Bourgogne - Franche-Comté. Epluché patate. |
| Conservation : | Frais, +0° À +4°C |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 11.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Cœur de Tendre de Tranche de bœuf (100%) |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| bœuf | France |

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

| | |
|--|---|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 71] |
| N° d'agrément : | FR 71.157.028 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 |

Cœur de tendre de tranche Les Viandes de nos Terroirs PAD VBF 4/6 kg Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 236145

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 maigre et tendre, totalement pelé à vif, prêt à être découpé pour de multiples utilisations (pavé, rôti, émincés, steak...)
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 ou à griller.

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 | | | | | | | |
| 487 | 116 | 3.7 | 0.8 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 20.6 | 0 |

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

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini



Cœur de tende de tranche Les Viandes de nos Terroirs PAD VBF 4/6 kg Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 236145

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 | 352 | 0 | 352 | Kilogramme | 32 | | |
| Couche | 44 | 0 | 44 | Kilogramme | 4 | | |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |
| Colis | 11 | 0 | 11 | Kilogramme | | | 3273238217107 |
| Sachet | 5.5 | 0 | 5.5 | Kilogramme | | | 3273238217107 |