Demi faux-filet Les Viandes de nos Terroirs semi-paré VBF 3/4 kg Bœuf d'Occitanie

Article : 236160

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	1/2 Faux-filet de Bœuf SP S/vide X1
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Occitanie.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.500 kg
Liste des ingrédients :	Faux-filet (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 81]
N° d'agrément :	FR 81.065.001 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
Labels :	Viande bovine française VBF

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Demi faux-filet Les Viandes de nos Terroirs semi-paré VBF 3/4 kg Bœuf d'Occitanie

Article : 236160

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 tendre et savoureux, idéal en pièce à griller ou à rôtir
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 de l'emballage d'origine 1h avant utilisation. A griller ou à poêler

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Demi faux-filet Les Viandes de nos Terroirs semi-paré VBF 3/4 kg Bœuf d'Occitanie

Article : 236160

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			3273235255492
Sachet	3.5	0	3.5	Kilogramme			3273235255492

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur