





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Entrecôte de bœuf 3kg+ S/V X1
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Crue. Origine France : Normandie.
- Conservation :** Frais, +0° À +4°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 9.900 kg
- Liste des ingrédients :** Entrecôte de bœuf (100%)

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

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 50]
- N° d'agrément :** FR 50.147.002 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
- Labels :** Viande bovine française VBF
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

Article : 236167

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 : Une pièce très persillée aux arômes puissants, idéal en grillade
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 | 0.01 |

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

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 |
|------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| Colis | 9.9 | 0 | 9.9 | Kilogramme | | | |
| Sachet | 3.3 | 0 | 3.3 | Kilogramme | | | |
| Couche | 39.6 | 0 | 39.6 | Kilogramme | 4 | | |
| Palette | 316.8 | 0 | 316.8 | Kilogramme | 32 | | |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |