



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> | Filet de bœuf 2.5kg+ semi paré VBF  |
| <b>Descriptif produit :</b>         | Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Auvergne - Rhône-Alpes. Filet avec chainette. |
| <b>Conservation :</b>               | Frais, +0° À +4°C   |
| <b>Etat de préparation :</b>        | Cru   |
| <b>Conditionnement :</b>            | Colis de 10.800 kg  |
| <b>Liste des ingrédients :</b>      | Filet de bœuf (100%)  |

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

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Pays de transformation :</b>                 | France [Département(s) : 03]   |
| <b>N° d'agrément :</b>                          | FR 03.315.001 CE   |
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 42   |
| <b>Allergènes majeurs :</b>                     | Aucun signalé  |
| <b>Traces d'allergènes :</b>                    | Aucune signalée  |
| <b>Composants spécifiques :</b>                 | Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté |
| <b>Labels :</b>                                 | Viande bovine française VBF  |
| <b>Régimes particuliers :</b>                   | Sans gluten, Sans porc   |

# Filet de bœuf Les Viandes de nos Terroirs semi-paré VBF 2,5/3,5 kg Bœuf d'Auvergne - Rhône-Alpes

Article : 236170

**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 noble, particulièrement tendre et semi-paré pour plus de simplicité d'utilisation 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

## 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     | 43.2           | 0               | 43.2     | Kilogramme             | 4                     |                          |               |
| Palette    | 345.6          | 0               | 345.6    | Kilogramme             | 32                    |                          |               |
| Kilogramme | 1              | 1               | 1        | Kilogramme             |                       |                          |               |
| Colis      | 10.8           | 0               | 10.8     | Kilogramme             |                       |                          | 3039055269305 |
| Sachet     | 2.7            | 0               | 2.7      | Kilogramme             |                       |                          | 3039055269305 |