



Centre



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 : Pays de la Loire. 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) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.080.002 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

# Filet de bœuf Les Viandes de nos Terroirs semi-paré VBF 2,5/3,5 kg Bœuf des Pays de la Loire

Article : 236177

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 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, à griller ou à rôti

## 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
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			93039055249676
Sachet	2.7	0	2.7	Kilogramme			3039055249673