



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	sauté de boeuf maigre 40/60g s/vidé
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Hauts-de-France. Issu du collier et de la basse côte. Sans os. Sachet de 2,5 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Conditionnement :	Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients :	Sauté de bœuf (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 59]
N° d'agrément :	FR 59.225.104 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	22
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

Sauté de bœuf Les Viandes de nos Terroirs collier-basse côte VBF 40/60 g Bœuf des Hauts-de-France

Article : 236181

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 : Une sélection de muscles du collier et de la basse côte permettant une régularité de cuisson avec une viande maigre et non gélatineuse
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 avant utilisation. A braiser ou à pocher dans une suite culinaire.

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	60	0	60	Kilogramme	8		
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			
Palette	480	0	480	Kilogramme	64		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	7.5	0	7.5	Kilogramme		300x400x150	93273231353249