



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Blanquette de veau à la crème surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Portion 230 g = 125 g viande de veau + 105 g sauce. Sauce = crème, poireaux, champignons de Paris, carottes, oignons. Boiling-bag de 8 portions, soit 1,84 kg. Carton de 2 boiling-bags, soit 3,68 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 1.840 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de veau 54% (origine UE), eau, CREME 13%, poireau, champignons de Paris 3%, carotte 3%, oignon grelot 1%, amidon transformé de manioc, sel, extrait de vin blanc distillé, arôme naturel, jus de citron concentré, ail, poivre, thym, clou de girofle en poudre, muscade.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	Union Europ.
eau	France
crème	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

N° d'agrément :	FR 72.253.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Régimes particuliers :	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 :	16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels Viandes cuisinées et longuement mijotées qui les rendent tendres et fondantes Plat cuisiné prêt à l'emploi => Optimisation de la main d'oeuvre et du matériel 8 portions généreuses qui vous garantissent un beau volume assiette
Une recette Classique de la restauration, qualitative et valorisable sur une carte

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts.

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							
622	148	9.3	4.8	2.4	0.7	0	14	0.7

Vitamines :	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.51
Type de matières grasses :	Autres matières grasses
Catégorie GEMRCN :	12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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	29.44	0	16	Sachet	8		
Palette	353.28	407.85	192	Sachet	96	1200x800x1590	
Colis	3.68	3.988	2	Sachet		400x290x120	13061432111034
Sachet	1.84	1.84	1	Sachet			3061432111037