



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 : | Daube de bœuf à la provençale surgelée |
| Descriptif produit : | Surgelé. Cuite. Portion 235 g = 165 g viande de bœuf + 70 g sauce. Sauce : tomate et tomate mi- séchée, oignon, poivron, olive noire, huile d'olive vierge, filet d'anchois à l'huile, zeste d'orange. Boiling-bag de 8 portions, soit 1,88 kg. Carton de 2 boiling-bags, soit 3,76 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| Etat de préparation : | Cuit |
| Conditionnement : | Colis de 2.000 Sachet de 1.880 kg |
| Liste des ingrédients : | Viande de bœuf 63% (origine UE), eau, pulpe de tomate au jus 5% (tomates, jus de tomate), tomate mi-séchée 4%, tomate 4%, oignon 2%, poivron jaune 1%, amidon transformé de manioc, double concentré de tomate, olive noire et sel, huile d'olive vierge, extrait de vin rouge distillé, sel, ail, zeste de citron, arôme naturel, filet d'ANCHOIS à l'huile (ANCHOIS, huile de tournesol), dextrose, sucre, paprika, herbes de Provence, zeste d'orange, poivres, laurier. Traces éventuelles de lait. |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|--|-----------------|
| viande de bœuf | France, Espagne |
| eau | France |
| pulpe de tomate au jus (tomate, jus de tomate) | Union Europ. |

** 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 : | Poisson |
| Traces d'allergènes : | Lait |
| Composants spécifiques : | Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté |
| Labels : | NA |
| Bio AB : | |
| 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 | | | | | | | |
| 478 | 114 | 3.8 | 1.5 | 1.1 | 1.1 | 0.9 | 18 | 0.64 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.74

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

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 | 30.08 | 0 | 16 | Sachet | 8 | | |
| Palette | 360.96 | 364.608 | 192 | Sachet | 96 | 1200x800x1590 | |
| Sachet | 1.88 | 1.899 | 1 | Sachet | | 300x210x70 | 3061432108693 |
| Colis | 3.76 | 3.798 | 2 | Sachet | | 400x290x120 | 13061432108690 |