



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 :** Courgette ronde garnie d'une préparation de viande de bœuf et de viande de dinde, assaisonnée, cuite, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Sans porc. Courgette et viandes origine France. Farce (40%) : viandes de bœuf VBF et de dinde française, échalotes, oignons, huile d'olive, persil, poivre. Carton de 30 pièces mini., soit 6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** Courgette évidée (origine France) (60%), viande de bœuf (origine France) (15%), viande de dinde (origine France)(15%), échalotes, oignons, eau, chapelure de BLE, sel, ail, huile d'olive, persil, poivre. % exprimé pour une pièce de 200g.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
courgette	France
viande bovine	France
viande de dinde	France

\*\* 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

# Courgette ronde farcie gourmande cuite France 200 g Bon-et-Engagé

Article : 246500

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 76]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 76.278.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten
<b>Traces d'allergènes :</b>	Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	Viande bovine française VBF
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16029069 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volailles [des espèces domestiques], de porcins [des espèces domestiqu

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	200 (190-230g)		

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
De la viande et des légumes français pour des produits fabriqués en France  
Une recette gourmande élaborée avec une farce gros hachage qualitative, sans additifs, sans arômes artificiels et sans porc

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro avec ou sans sauce, au four à chaleur sèche à 150/175°C, pendant 30 à 45 minutes en fonction des volumes.

## 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							
303	72	3.5	1.4	3.5	2.5	1.5	6	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.71

Type de matières grasses : Olive

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	36	0	6	Colis	6		
Pièce unitaire	0.2	0	0.03	Colis			
Palette	432	458.496	72	Colis	72	1200x800x1850	
Colis	6	6.368	1	Colis		410x306x130	3061432113765