

# Egrené de bœuf Les Viandes de nos Terroirs VBF 15% MG 1 kg Bœuf d'Auvergne - Rhône-Alpes

Article : 246966



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Viande hachée égrenée pur bœuf surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine France : Auvergne - Rhône-Alpes. 100% viande bovine. Carton de 6 sachets de 1 kg, soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100 % Viande Bovine
<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>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<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>	02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux blocs de congélation conte

## Conseils d'utilisation

**Liaison différée :**

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

## 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							
861	207	15	6.2	0.01	0.01	0.01	18	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

## 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
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3039050361141
Colis	6	0	6	Sachet		388x289x230	3039050361141
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Palette	336	0	336	Sachet	56		