



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de Veau SP Label Rouge Veau sous la Mère
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Label Rouge. Veaux élevés sous la mère issus d'une génétique Race à Viande. Filet avec chaînette, semi- paré. Carton de 2 pièces, soit 3 kg env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.100 kg
Liste des ingrédients :	Filet de Veau

# Filet de veau fermier élevé sous la mère semi-paré VVF Label Rouge 1,3/1,8 kg Le Boucher du Chef

Article : 253030

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 81]  
**N° d'agrément :** FR 81.065.001 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30  
**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 de Veau Française VVF, Label Rouge  
**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 :** Des veaux nourris au lait au pis de leur mère 2 fois par jour et issus de père 100% Race à viande et de mère Race à viande ou race mixte reconnues pour leur qualité de lait et de viande.  
 Une viande d'une qualité exceptionnelle : De couleur claire, au grain très fin et persillé, tendre, juteuse et aux saveurs aromatiques délicates.  
 Un cahier des charges Le Boucher du Chef Label Rouge très rigoureux et éligible Egalim

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Mise en œuvre :** À rôtir, à griller, à braiser, à bouillir entier ou coupé

## 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							
402	95	1.4	0.5	0.01	0.01	0.01	20.6	0.24

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

# Filet de veau fermier élevé sous la mère semi-paré VVF Label Rouge 1,3/1,8 kg Le Boucher du Chef

Article : 253030

Rapport P/L : 14.71

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
Sachet	1.55	0	1.55	Kilogramme			
Couche	24.8	0	24.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	297.6	326.4	297.6	Kilogramme	96	1200x800x2000	
Colis	3.1	0	3.1	Kilogramme		400x300x165	