



Hauts-de-France
Normandie



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 : Tripes à la mode de Caen

Descriptif produit : Frais. Estomac et pieds de bœuf VBF, carottes, oignons, pain.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 2.000 Sachet de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Estomacs de bovin, eau, pieds de bovins, carotte, vin blanc, oignons, sel, poivre, extraits d'épices, extrait d'ail.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
estomacs de bovin	France
eau	France
pieds de bovin	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

Article : 253664

N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	42
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Viande bovine française VBF
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 :	16025010 - Préparations et conserves de viande ou d'abats des animaux de l'espèce bovine, non cuits, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et de viande ou d'abats non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations de

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
De la viande française labellisée Viandes de France (VBF)
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrite

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
465	110	3.6	1.8	0.5	0.5	0.5	19	1.1

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.05 g/100g, Oméga 6 : 0.18 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.28

Type de matières grasses : Aucune

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
Sachet	3	3.013	1	Sachet		265x190x85	3061432114212
Couche	48	0	16	Sachet	8		
Colis	6	6.158	2	Sachet		402x306x98	13061432114219
Palette	480	514.64	160	Sachet	80	1200x800x1130	
Pièce unitaire	3	0	1	Sachet			