




SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

**Descriptif produit :** Frais. Cru. Sous vide. Origine France. Morceaux d'épaule de veau avec os. Sachet de 6 pièces. Carton de 2 sachets, soit 1,3 kg env.

**Conservation :** Frais, +0° À +4°C

**Etat de préparation :** Cru

**Conditionnement :** Colis de 2.600 kg

**Liste des ingrédients :** Epaule de veau avec os

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Veau	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 26, 35]

**N° d'agrément :** FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel

# Fondant d'épaule de veau avec os VVF 220 g env.

Article : 270114

nitrité ajouté

**Labels :** Viande de Veau Française VVF

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 02012090 - Viandes de bovins, non désossées, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

## Atouts

**Atout :** Une viande moelleuse et une découpe différenciante à valoriser sur vos menus et plats du jour

Une origine VVF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.

## Conseils d'utilisation

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

**Mise en œuvre :** au bouillon, en cocotte, braiser, à rôtir, cuisson base température,

## 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							
529	126	4.6	1.6	0.1	0.01	0.01	21	0.15

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.57

**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	1.3	0	1.3	Kilogramme			3384480092753
Couche	20.8	0	20.8	Kilogramme	8		
Colis	2.6	0	2.6	Kilogramme			3384480092753
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	166.4	0	166.4	Kilogramme	64		3384480092753