



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Caille prête à cuire sans tête
Descriptif produit :	Frais. Cru. Origine France. Prête à cuire nue. Carton de 10 pièces, soit 2,1 kg env.
Conservation :	Frais, 0 à + 4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.100 kg
Liste des ingrédients :	caille
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
caille	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.192.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	11
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
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 : 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

Atouts

Atout : Une volaille française à valoriser sur vos menus et auprès de vos clients.
La caille, une volaille bien charnue au goût très raffiné, à faire découvrir à vos clients !

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 rapidement après ouverture

Mise en œuvre : A rôtir, en cocotte, ou à farcir.

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							
790	189	12	2.4	0.4	0.4	0	20	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.67

Type de matières grasses : Aucune

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	2.1	0	2.1	Kilogramme		400x300x110	93460201386585
Couche	16.8	0	16.8	Kilogramme	8		
Palette	252	0	252	Kilogramme	120	1200x800x1800	
Pièce unitaire	0.21	0	0.21	Kilogramme			3460200386583