



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gigot d'agneau désossé
- Descriptif produit :** Congelé. Sous vide. Cru. Origine Amérique du Sud. Désossé, sans jarret, avec selle.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 10.800 kg
- Liste des ingrédients :** agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Chili, Uruguay

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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- 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
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

Atouts

Atout : Un gigot désossé, sans jarret et avec selle pour une viande moelleuse et facile à trancher

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 0/+4°C

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C pendant 24 à 48 h avec le sous vide d'origine, marquer entier ou piécé dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche. | Décongélation en chambre froide positive 0+3°C avec le sous vide d'origine, pendant 24 à 48 h, mettre la viande à égoutter avant la cuisson. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans une sauteuse ou poêle légèrement chemisée chaude, jusqu'à la couleur désirée. Finir avec la suite culinaire.

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							
538	128	5.13	1.97	0.48	0	0	20	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.90

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Sachet	1.8	0	1.8	Kilogramme			0000000000000
Colis	10.8	14.04	10.8	Kilogramme		405x295x140	
Couche	86.4	0	86.4	Kilogramme	8		
Palette	950.4	0	950.4	Kilogramme	88	1200x800x1540	