

Rôti de gigot d'agneau désossé 0,9/2,2 kg env.

Article : 277937



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	GIGOT d'AGNEAU DESOSSE*** a rotir congelé
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine Nouvelle-Zélande. Gigot sans selle sans jarret, désossé os coulé.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 13.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Agneau	Nvelle Zélande

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

Pays de transformation :	Nvelle Zélande
N° d'agrément :	SPM135, ME42, ME39, ME130, ME128
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
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 :	02044250 - Culottes ou demi-culottes, d'ovins, congelées

Atouts

Atout : Muscle désossé (os coulé) : belle tenue à la découpe
Agneau de Nouvelle Zélande : un élevage plein air et une alimentation naturelle pour une qualité reconnue

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C pendant 24 à 48h 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							
610	145	6.64	3.28	0.5	0.2	0.5	23.78	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.58

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			
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme			
Colis	13.5	0	13.5	Kilogramme		570x220x185	
Couche	108	0	108	Kilogramme	8		
Palette	648	0	648	Kilogramme	48	1200x800x1850	
Sachet	1.5	0	1.5	Kilogramme			