



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Epaule agneau désossée roulée sous filet origine Nouvelle Zélande
Descriptif produit :	Congelé. Crue. Origine Nouvelle-Zélande. Désossée, parée, roulée et sous filet.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru, Décongelé
Conditionnement :	Colis de 12.000 kg
Liste des ingrédients :	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 :	ME137
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
Régimes particuliers :	Halal, 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 :	02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	975 (225)		

Atouts

Atout : Origine Nouvelle Zélande : viande goûteuse et produit qualitatif
Epaule roulée, désossée et mise sous filet pour une parfaite tenue à la découpe

L'agneau néo-zélandais, une qualité reconnue : Le secret de la saveur de l'agneau néo-zélandais vient de leur élevage en plein air, dans un environnement propice grâce à une herbe riche et abondante et à un climat favorable. Leur alimentation 100% naturelle garantit une qualité gustative supérieure. Par ailleurs, l'engagement des éleveurs dans une démarche de respect du bien-être des animaux ainsi que leur expertise est la clé d'un produit régulier.

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 48h, 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							
779	187	12.1	6	0.01	0.01	0.01	19.5	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.61

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	0.975	0	0.97	Kilogramme			
Colis	12	0	12	Kilogramme		580x225x190	
Couche	79.8	0	79.8	Kilogramme	7		
Palette	756	0	756	Kilogramme	63	1200x800x1800	