



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

**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

## 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	