




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Coeur de rumsteak PAD éclaté
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Rumsteck éclaté et démonté en 2 morceaux : filet de rumsteck, cœur de rumsteck. Carton de 2 pièces, soit 6 kg env.
Conservation :	Frais, 0-4 C°
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande bovine	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.176.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	40
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

Cœur de rumsteck PAD éclaté VBF + 3 kg Le Boucher du Chef

Article : 278335

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Un muscle éclaté en 2 pièces (filet et cœur) prêtes à cuisiner pour un gain de temps et de multiples utilisations (pavé, rôti, bifteck,...)
VBF, une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !
Le bœuf signé Le Boucher du Chef : une tendreté assurée par la maturation 14 jours sous vide et une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

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 : Défaire du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler ou à griller.

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							
628	149	5.7	2.2	0	0	0.01	20	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.51

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			
Sachet	3	0	3	Kilogramme			3265980574478
Colis	6	6.53	6	Kilogramme		400x300x170	
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Palette	384	0	384	Kilogramme	64	1200x800x1360	93265980574471

Poids net égoutté : 3

Volume (litre) : 3