



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Epaule d'agneau désossée congelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Sous vide. Crue. Origine Nouvelle-Zélande. Désossée, roulée, sous filet.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 7.500 kg
- Liste des ingrédients :** Viande 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 :** PH71
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 912
- 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

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							
711	170	10.6	3.87	0.5	0.5	0.5	18.3	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.73

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			3422540009775
Colis	7.5	0	7.5	Kilogramme		400x225x190	
Couche	75	0	75	Kilogramme	10		
Palette	540	650	540	Kilogramme	72	1200x800x1800	
Pièce unitaire	1.25	0	1.25	Kilogramme			3422540009775