



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Cœur de rumsteck PAD, sous-vide, LBC |
| Descriptif produit : | Frais. Sous vide. Cru. Origine Irlande. 100% races à viande ou races mixtes (Angus, Hereford, Simmental, Limousine, Salers...). Maturation 14 jours minimum. Epluché patate. Carton de 3 pièces, soit 9 kg. |
| Conservation : | Frais, 0-2 degrés |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 9.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Boeuf |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Boeuf | Irlande |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | Rép. d'Irlande |
| N° d'agrément : | IE 533 EC |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 60 |
| 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 : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------|
| Calibre | 3 (2.5 a 3.5 kg par piece) | | |

Atouts

Atout : Une filière Boeuf d'Irlande racée (races à viande ou mixtes) aux qualités bouchères remarquables alliées à un mode d'élevage traditionnel en plein air et une alimentation de qualité favorisant ainsi la tendreté et le caractère persillé de la viande.
Un muscle maigre et tendre totalement PAD, prêt à être utilisé pour de multiples utilisations (pavé, rôti, émincés, steak...).

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 0-2°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 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 | | | | | | | |
| 1,052 | 253 | 19.8 | 8.9 | 0 | 0 | 0 | 18.8 | 0.16 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.95

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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 | 3 | 0 | 3 | Kilogramme | | | 5391543551858 |
| Colis | 9 | 0 | 9 | Kilogramme | | 379x290x190 | |
| Couche | 72 | 0 | 72 | Kilogramme | 8 | | |
| Palette | 576 | 0 | 576 | Kilogramme | 64 | 1200x800x1520 | |
| Sachet | 3 | 0 | 3 | Kilogramme | | | |