



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de bœuf, semi paré, 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. Filet avec chainette. Carton de 3 pièces, soit 8,85 kg env.
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 (2.7 a 3.2 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 noble, particulièrement tendre et semi-paré pour plus de simplicité d'utilisation. 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 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							
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			
Colis	9	0	9	Kilogramme		379x290x190	
Couche	70.8	0	70.8	Kilogramme	8		
Palette	576	0	576	Kilogramme	64	1200x800x1520	
Sachet	3	0	3	Kilogramme			
Pièce unitaire	3	0	3	Kilogramme			5391543551841