

Gigot d'agneau raccourci sans os Irlande 1,5/2,5 kg Le Boucher du Chef

Article : 281186



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gigot d'agneau sans os, sans selle et sans souris, sous-vide, LBC
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Origine Irlande/Irlande du Nord. Issu du gigot, os coulé, sans selle et sans souris. Carton de 4 pièces, soit 8 kg env.
- Conservation :** Frais, 0-2 degres
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 8.000 kg
- Liste des ingrédients :** Agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Irlande

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

- Pays de transformation :** Rép. d'Irlande
- N° d'agrément :** IE 313 EC
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 28
- 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

Gigot d'agneau raccourci sans os Irlande 1,5/2,5 kg Le Boucher du Chef

Article : 281186

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02042300 - Viandes désossées, d'ovins, fraîches ou réfrigérées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	2 (1.5 A 2.5 KG)		

Atouts

Atout : Une filière Irlande au mode d'élevage traditionnel en plein air et à l'alimentation de qualité favorisant le bien-être animal, la tendreté et le bon goût de la viande.
Un cœur de gigot qui vous apportera une viande juteuse, tendre et régulière sur toute la pièce.
Un muscle signé Le Boucher du Chef : 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 ou braiser.

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							
1,013	224	18.4	0	2.3	0	0	16.4	0.58

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

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			
Sachet	2	0	2	Kilogramme			5391543551926
Colis	8	0	8	Kilogramme		379x290x190	
Couche	64	0	64	Kilogramme	8		
Palette	512	0	512	Kilogramme	64	1200x800x1520	