Pavé de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 160 g Le Boucher du Chef

Article : 281926

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pave veau cuisseau 160g LR AVEYRON SEGALA
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Label Rouge. IGP de l'Aveyron et du Ségala. 100% Race à viande (Limousine, Blonde d'Aquitaine, …). Issu du quasi, noix, noix pâtissière, sous noix ou cuisseau PAD. Carton de 4 sachets de 10 pièces, soit 6,4 kg env.
Conservation :	Frais, 0°C à 4 °C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.400 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de veau

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pavé de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 160 g Le Boucher du Chef

Article : 281926

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de veau	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 81]

N° d'agrément : FR 81.065.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

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

Labels : Viande de Veau Française VVF, Indication géo. protégée IGP, Label Rouge

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	160 (+/-10G)		

Atouts

Atout : Un sauté offrant une régularité de cuisson et beau visuel assiette.
Des veaux 100% Race à viande nourris au lait de leur mère 2 fois par jour et en complément avec des céréales ou fourrages qui leur confèrent une grande qualité gustative et une couleur plus rosée. Une filière française de grande qualité à valoriser.
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 0-4°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.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pavé de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 160 g Le Boucher du Chef

Article : 281926

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							
467	102	2.58	0.79	0	0	0	21.8	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.45

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	1.6	0	1.6	Kilogramme			
Colis	6.4	0	6.4	Kilogramme		361x290x143	
Couche	51.2	0	51.2	Kilogramme	8		
Palette	450	0	450	Kilogramme	70	1200x800x1260	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur