


# Demi-carré de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 4 côtes 2,9/4 kg Le Boucher du Chef

Article : 282548



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	1/2 CARRE COTE BAGUETTE 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, ...). Carré de 8 côtes coupé en 2. Avec os, détalonné. Carton de 2 pièces, soit 7 kg env.
Conservation :	Frais, 0 à 4 °C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.900 kg
Liste des ingrédients :	viande de veau

# Demi-carré de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 4 côtes 2,9/4 kg Le Boucher du Chef

Article : 282548

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% viande	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) :** 30

**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	3.45 (2.9à4)		

## Atouts

**Atout :** Demi carré de veau pour une praticité d'utilisation.  
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 dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Retirer le sous vide d'origine, tranché ou non, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse, terminer la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C|Retirer le sous vide d'origine, mise en œuvre au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C sur grille sans sel et sans matière grasse, finir avec ou sans suite culinaire.

# Demi-carré de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 4 côtes 2,9/4 kg Le Boucher du Chef

Article : 282548

## 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	0.186

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	3.45	0	3.45	Kilogramme			
Colis	6.9	0	6.9	Kilogramme		590x380x190	
Couche	55	0	55	Kilogramme	8		
Palette	256	0	256	Kilogramme	37	1200x800x1800	