



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Demi faux-filet de boeuf semi paré
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine Galice (né, élevé, abattu). Race laitière. Affiné sur carcasse 4 à 5 semaines. Carton de 1 pièce, soit 3,15 kg env.
Conservation :	Frais, 0 à 2°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	viande de vache

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande bovine	Espagne

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

Pays de transformation :	Espagne
N° d'agrément :	ES10.026444/B
Durée de vie totale du produit (jours) :	40
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

Demi-faux-filet semi-paré origine Galice affiné 4-5 semaines 2,8/3,5 kg Le Boucher du Chef

Article : 285519

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	3.1 (2.8 à 3.5)		

Atouts

Atout : Muscle tendre et savoureux à fibres longues et serrées, calibré.
Un affinage en Catalogue dans un environnement salin idéal pour développer les arômes.
Le bœuf signé Le Boucher du Chef : une tendreté assurée par l'affinage 10 jours minimum sur carcasse 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 0-4°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 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							
618	147	25	2.06	0.5	0.5	0.5	20.5	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.82

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	0	3	Kilogramme			
Colis	3	0	3	Kilogramme		290x190x190	
Couche	30	0	30	Kilogramme	10		
Palette	360	0	360	Kilogramme	120	1200x800x1800	

Poids net égoutté : 3