Carré de bœuf 6 côtes origine Galice affiné 4-5 semaines semi-paré, détalonné et dévertébré 6/8 kg Le Boucher du Chef

Article : 285578

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Carré de côtes de boeuf coupé à 6 côtes

Descriptif produit : Frais. Sous stockinette. Cru. Origine Galice (né, élevé, abattu). Race laitière. Affiné sur carcasse 4 à 5 semaines. Détalonné et dévertébré. Carton de 1 pièce, soit 7 kg env.

Conservation : Frais, 0 à 2°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 7.000 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) : 8

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

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

Carré de bœuf 6 côtes origine Galice affiné 4-5 semaines semi-paré, détalonné et dévertébré 6/8 kg Le Boucher du Chef

Article : 285578

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	7 (6 à 8)		

Atouts

Atout : Un carré de bœuf 6 côtes semi-paré, détalonné et dévertébré pour une découpe facilitée.
Un affinage en Catalogue dans un environnement salin idéal.
Le bœuf signé Le Boucher du Chef : une tendreté assurée par l'affinage 30 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 : Trancher en fonction du grammage au fur et à mesure, puis à poêler, à griller à la plancha.

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

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

Carré de bœuf 6 côtes origine Galice affiné 4-5 semaines semi-paré, détalonné et dévertébré 6/8 kg Le Boucher du Chef

Article : 285578

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	7	8	7	Kilogramme		300x190x190	
Couche	84	0	84	Kilogramme	12		
Palette	840	960	840	Kilogramme	120	1200x800x1800	
Pièce unitaire	7	8	7	Kilogramme			

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