

# Entrecôte semi-parée origine Galice affinée 4-5 semaines 4/5,5 kg Le Boucher du Chef

Article : 285579



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Entrecôte BF Maturée Maturée
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Crue. Origine Galice (né, élevé, abattu). Race laitière. Affinée sur carcasse 4 à 5 semaines. Issue du carré 5 côtes. Carton de 1 pièce, soit 4,25 kg env.
- Conservation :** Frais, 0 à 2°C
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.750 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

# Entrecôte semi-parée origine Galice affinée 4-5 semaines 4/5,5 kg Le Boucher du Chef

Article : 285579

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	4.7 (4 à 5.5)		

## Atouts

**Atout :** Une pièce très persillée aux arômes puissants, idéal en grillade.  
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 4 à 5 semaines 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

## 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	4.75	0	4.75	Kilogramme		290x190x190	
Couche	57	0	57	Kilogramme	12		
Palette	570	0	570	Kilogramme	120	1200x800x1800	
Pièce unitaire	4.75	0	4.75	Kilogramme			