



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Côte de veau congelé X 12
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Sous vide. Cru. Origine France. Pièce de 320 g ± 20 g. Carton de 15 pièces, soit 4,8 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de veau

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

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35, 56]
N° d'agrément :	FR 35.068.002 CE, FR 56.057.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	913
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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux blocs de congélation conte

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Fer	1.26 mg/kg		

Atouts

Atout : Côte de veau 1ère pour garantir une belle couverture assiette et une viande de qualité dans vos assiettes
Une filière VVF maîtrisée de la fourche à la fourchette qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
Solution Bouchère, des pièces congelés à votre service pour vous garantir disponibilité, régularité et qualité !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec décongélation, mettre en décongélation dans son emballage individuel à 0+3°C. Déconditionner, utiliser comme une viande fraîche et assaisonner en fin de cuisson sans décongélation, déconditionner. Dans un matériel de cuisson à haute température, sans sel, sans matière grasse, cicatrifier le produit sur la face plate jusqu'à coloration. Retourner et cicatrifier l'autre face. Poivrer. Terminer la cuisson selon la cuisson voulue à four sec à 180/200°C. Saler à l'envoi.

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							
787	189	12.9	4.84	0	0	0	18.3	0.11

Vitamines : Fer (mg) : 1.26 mg/100g, Zinc (mg) : 4.29 mg/100g, Niacine (mg) : 2.69 mg/100g, Vitamine B6 (mg) : 0.2 mg/100g, Vitamine B12 (µg) : 2.82 mg/100g, Vitamine E (mg) : 0.21 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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
Colis	5	5.24	1	Colis		400x300x128	3361116875430
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	567	104	Colis	104	1200x800x1814	