

# Paleron de veau confit UE 1,2 kg env.

Article : 286120



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** PALERON DE VEAU CONFIT
- Descriptif produit :** Frais. Cuit. Viande de veau de moins de 8 mois (82%), gras de veau, sous vide. Carton de 4 pièces, soit 4,8 kg env.
- Conservation :** Frais, 0-5°C
- Etat de préparation :** Précuit, Sous-vide
- Conditionnement :** Colis de 4.800 kg
- Liste des ingrédients :** Veau - 8 mois (82%), gras de veau (16%), amidon modifié (pommes de terre), poudre d'oignons, sel, sucre, poudre de tomates, protéines de colza, caramel, extrait de levure, huile de colza, muscade, clou de girofle

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau et gras de veau	UE

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- N° d'agrément :** NL 49 EG
- 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

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 16029069 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volailles [des espèces domestiques], de porcins [des espèces domestiques])

## 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 :** Produit prêt à l'emploi, remise en température directement dans sa poche d'origine, au four vapeur ou au bain-marie (45mn). | Défaire du sous vide, récupérer le jus pour finir la suite culinaire, trancher au grammage souhaité le paleron, cuire à la plancha ou à la poêlée pour apporter de la croustillance, idéal pour un parmentier à effiloche.

## 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							
100	371	19	9.1	1	0.5	0.5	14.6	0.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.77

Type de matières grasses : Colza

## 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	1.2	0	1.2	Kilogramme			8720874560371
Colis	4.8	0	4.8	Kilogramme		400x300x110	
Couche	48	0	48	Kilogramme	10		
Palette	384	0	384	Kilogramme	80	1200x800x1400	