

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	cuissot de chevreuil s/os congelé
Descriptif produit :	Congelé. Cru. 100% chevreuil, origine sauvage. Carton de 5 pièces, soit 7,5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Congelé
Conditionnement :	Colis de 11.000 kg
Liste des ingrédients :	viande de chevreuil
Mode de production du gibier :	Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de chevreuil	Estonie
viande de chevreuil	Pologne
viande de chevreuil	Hongrie

** 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 :	France [Département(s) : 67]
N° d'agrément :	FR 67.084.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Cuissot de chevreuil sans os 0,8/2,2 kg

Article : 286367

- 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 :** 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans sel, avec décongélation en chambre froide 0+3°C pendant 24 à 48 h avec le sous vide d'origine, marquer entier ou piécé dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche. Décongélation en chambre froide positive 0+3°C avec le sous vide d'origine, pendant 24 à 48 h, mettre la viande à égoutter avant la cuisson. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans une sauteuse ou poêle légèrement chemisée chaude, jusqu'à la couleur désirée. Finir avec la suite culinaire.

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							
495	117	2.8	1.5	0.1	0	0	23.1	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.25

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	11	0	11	Kilogramme		577x367x150	
Couche	88	0	88	Kilogramme	8		
Palette	640	800	640	Kilogramme	58	1200x800x1800	
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme			