

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 | | | |