

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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	RÔTI CUISSOT DE CERF BARDÉ
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Cru. Sauvage. Rôti bardé et ficelé issu du cuissot. Carton de 5 pièces, soit env 6,750 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, NA
<b>Etat de préparation :</b>	Congelé, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.750 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande
<b>Mode de production du gibier :</b>	Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande	UE / Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 02]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 02.187.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Rôti de cuissot de cerf bardé et ficelé 1,2/1,5 kg

Article : 286757

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							
426	101	1.6	0.73	0.5	0.5	0	21.6	0.572

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.8 g/100g, Oméga 6 : 2.3 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 13.50

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			
Pièce unitaire	1.35	0	1.35	Kilogramme			
Colis	6.75	6.87	6.75	Kilogramme		395x290x110	
Couche	54	0	54	Kilogramme	8		
Palette	810	844.4	810	Kilogramme	120	1200x800x150	

# Rôti de cuissot de cerf bardé et ficelé 1,2/1,5 kg

Article : 286757