



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fondant de veau à l'os surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine France. Morceaux d'épaule de veau avec os. Carton de 3 sachets de 6 pièces, soit 5 kg env.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cru, Congelé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.400 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Epaule de veau avec os

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Epaule de veau avec os	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 35]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 35.068.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	30
<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

# Fondant d'épaule de veau avec os VVF 200/400g.

Article : 286906

**Labels :** Viande de Veau Française VVF

**Bio AB :**

**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 :** 02022090 - Viandes de bovins, non désossées, congelées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	1.8 (+/-600g)		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Avec ou sans décongélation, en poche sous vide avec garniture aromatique et jus de cuisson au bain-marie ou four vapeur, cuisson de 4 à 8h. | Marquer en cuisson sur grille au four à 250°C jusqu'à petite coloration et finir dans la suite culinaire à base température (4 à 6h de cuisson).

## 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							
525	125	4.6	1.6	0.5	0.5	0.5	21	0.15

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.57

**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			
Colis	5.4	0	5.4	Kilogramme		400x300x128	3384483093498
Couche	43.2	0	43.2	Kilogramme	8		
Palette	562	0	562	Kilogramme	104	1200x800x181	
Sachet	1.8	0	1.8	Kilogramme			