

S 55074

## Côte de Boeuf Maturée

MAJ 18/11/2021



Origine : U.E. Côte de boeuf découpée main, 21 jours de maturation. Conditionné individuellement sous vide.

**Calibre : 380 g env.**

**Carton : 6.5 kg env.**

★  
**EXCELLENCE**  
★

 **PLUS PRODUIT**

**MISE EN OEUVRE**

Décongeler avant utilisation, puis utiliser comme un produit frais

**SUGGESTION DU CHEF**

**INGREDIENTS**

Boeuf (Origine : U.E.).

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)**

Energie	691 kJ / 165 kcal
Protéines	23 g
Matières grasses	8,1 g
dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Sel	0,13 g

**DONNEES LOGISTIQUES**

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	1	Poids net (kg)	6,5	6,5	624	Nomenclature	02013000
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	7	672	Douanière	
Colis / palette	96	Largeur (mm)	/	370	/	Code barre UVC	
		Longueur (mm)	/	590	/	Code barre carton	98716121006399
		Hauteur (mm)	/	157	/	Colisage	1

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.