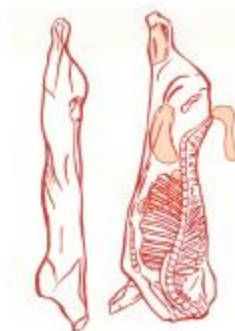


Description



Origine CEE selon législation en vigueur
 Conformation de U (très bonne) à O (assez bonne)
 Engraissement 3 (moyen)
 Etiquetage conforme à la législation en vigueur
 pH : 5,8 maximum
 N° : agrément atelier obligatoire
 N° : agrément Interbev – contrat de transparence
 Tous les animaux adultes de plus de 24 mois sont testés ESB

2 av. des Mondaults
 33270 Ht Floirac
 Tél. 05.57.77.09.09
 Fax : 05.57.77.09.00

BAVETTE D'ALOYAU - BAVETTE DE FLANCHET

Morceau de 1° catégorie

Code Ofival : 1250 et 1251

N° 1 : Bavette d'aloiau PAD

Viande à fibres longues, tendre et juteuse avec beaucoup de goût
 Morceau à découper en bifteck à poêler ou griller ou en cubes pour brochettes et fondue
 Poids : 1 à 2 Kg
 Conditionnement : sous vide par paquet
 DLC : 12 jours
 Gamme : VBF type laitier et gamme gourmande



N° 2 : Steak bavette d'aloiau

Piécé en oblique, en épaisseur régulière à partir de la bavette d'aloiau PAD
 Poids : 160 g en VBF type laitier et 120, 140, 160, 180g pour la gamme gourmande
 Conditionnement : sous vide par 5 pièces
 DLC : 12 jours



N° 1 : Bavette de Flanchet Entière

Viande à fibres longues, tendre et juteuse avec beaucoup de goût
 Morceau à découper en bifteck à poêler ou griller ou en cubes pour brochettes et fondue
 Poids : 2 Kg
 Conditionnement : sous vide par paquet
 DLC : 12 jours
 Gamme : Standart semi-paré



N° 2 : Steak bavette de flanchet

Viande à fibre longue, goûteuse
 Emincé dans le sens des fibres
 Poids : 120, 140, 160g
 Conditionnement : sous vide par 10 pièces
 DLC : 12 jours



NUTRITION

Composition moyenne pour 100g de viande cuite :

Protide : 22 g Lipides :5,7 g Fer :3,3 mg P/L 3,8

Grammage **minima poids net dans l'assiette** prêt à consommer selon les recommandations du GPEM/DA.

	Maternelle	Primaire	Ado/Adulte	Personne Agée
bifteck	50	70	80 à 100	80

Lors de votre commande, tenez compte de la perte de poids en fonction du mode de cuisson.

Caractéristiques bactériologiques

Conforme à la réglementation en vigueur.

Conforme à l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 :

Germes	Critères
Coliformes thermotolérants 44°C/g	300
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C/g	10
Recherche de Salmonella/25 g	Absence

CONSEILS D'UTILISATION :

Morceau à poêler, griller ou à utiliser en cubes pour brochettes et fondues

OBSERVATIONS :

Tous ces morceaux sont à fibres longues très goûteux

* Nota : Cette fiche détermine la généralité du produit.

* Merci de vous rapprocher de votre boucher pour toutes demandes particulières (grammage, bardage, ficelage).