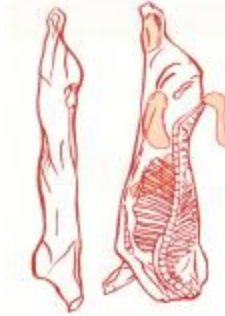


Description







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

ONGLET ET HAMPE

Code Ofival : 1253

<p><u>N° 1 : Onglet PAD</u></p> <p>Non dédoublé, nerf central entièrement enlevé. Viande à fibre longue juteuse et très goûteuse Facile à découper Conditionnement : sous vide par 1 à 1,5 Kg environ (gourmande) DLC : 12 jours</p>	
<p><u>N° 2 : Steak onglet</u></p> <p>A partir de l'onglet PAD dédoublé Gamme : gourmande Poids : 120, 140, 160, 180, 200, 220 g Conditionnement : sous vide par 10 pièces DLC : 12 jours</p>	
<p><u>N° 1 : Hampe PAD</u></p> <p>morceau dégraissé Viande à fibre longue juteuse et très goûteuse Facile à découper Conditionnement : sous vide par 2 Kg environ (gourmande) DLC : 12 jours</p>	
<p><u>N° 2 : hampe</u></p> <p>A partir de la hampe PAD Gamme : standard Poids : 140, 160 g Conditionnement : sous vide par 5 pièces DLC : 12 jours</p>	

NUTRITION

Composition moyenne pour 100g de viande cuite :

Protide : 23g Lipides : 8;8 g Fer : 4mg P/L: 2,6

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

	Maternelle	Primaire	Ado/Adulte	Personne Agée
Steak	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 sulfite-réducteurs 46°C/g	10
Recherche de Salmonella/25 g	Absence

CONSEILS D'UTILISATION :

Excellent à poêler, griller, en brochette ou pour les fondues

OBSERVATIONS :

A fibres longues, morceau très juteux et goûteux

* Nota : Cette fiche détermine la généralité du produit.

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