Annexe Lot 5 viandes

Référence DAP	FAMILLE DE PRODUIT		Produits	Caractéristiques		conditionnement unitaire	Unité d'achat
		SOUS FAMILLE			Grammages		
5-001	Viande fraiche	Bœuf	Bavette	Flanchet	Pièce de 120 g	Un sachet de 10 pièces	1 sachet
5-002			Flanchet de bœuf	Roulé	Pièce de 2 kg	Un sachet de 5kg	1 sachet
5-003			Jumeau PS		Pièce ≃ 3 kg	Un sachet de 1kg	1 sachet
5-004			Paleron entier	Semi paré	Pièce ≃ 2,5 kg	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-005			Sauté de bœuf 50 g	Collier ou basse côte, 10% matière grasse maximum	Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-006			Sauté de bœuf 80 g		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-007			Steak	Standard	Pièce de 120 g	Un sachet de 10 pièces	1 sachet
5-008		Bœuf **BIO**	Bavette	Flanchet	Pièce de 120 g	Un sachet de 10 pièces	1 sachet
5-009			Flanchet de bœuf	Roulé	Pièce de 2 kg	Un sachet de 5kg	1 sachet
5-010			Jumeau PS		Pièce de 1 kg	Un sachet de 1kg	1 sachet
5-011			Paleron entier	Semi paré	Pièce de 2,5 kg	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-012			Sauté de bœuf 50 g	Collier ou basse côte, 10% matière grasse maximum	Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-013			Sauté de bœuf 80 g		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-014			Steak	Standard	Pièce de 120 g	Un sachet de 10 pièces	1 sachet
5-015		Porc	Côte de porc	Echine, filet	Pièce de 130 g	1 sachet de 10 pièces	1 sachet
5-016			Escalope de porc	Longe	Pièce de 120 g	1 sachet de 10 pièces	1 sachet
5-017			Sauté de porc 50 grs	Echine et épaule, 10% de matière grasse maximum	Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-018			Sauté de porc 80 grs		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-019		Veau	Emincé de veau	Epaule et bas carré, 10% de matière grasse maximum	Pièce de 20 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-020			Sauté de veau 50 grs		Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-021			Sauté de veau 80 grs		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	2 sachet
5-022		Agneau	Sauté d'agneau 50 grs	Epaule ou gigot, 10% matière grasse maximum	Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-023			Sauté d'agneau 80 grs		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	2 sachet
5-024			Sauté de jeune mouton 50 grs	Epaule ou gigot, 10% matière grasse maximum; animal de + de 12 mois	Pièce de 50 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-025			Sauté de jeune mouton 80 grs		Pièce de 80 g	Un sachet de 2.5kg	1 sachet
5-026		Saucisserie	Chipolatas	Pure porc, **boyau naturel**	Pièce de 50 g	1 sachet de 20 pièces	1 sachet
5-027			Merguez	Mélange de bœuf et de mouton, **boyau naturel**	Pièce de 50 g	1 sachet de 20 pièces	1 sachet
5-028			Saucisse de Toulouse	Crue, pur porc, **boyau naturel**	Pièce ≃ 120 g	1 sachet de 10 pièces	1 sachet
5-029		Abat	Foie de bœuf		Pièce ≃ 120 g	1 sachet de 10 pièces	1 sachet

5-030	Prêt a consommer	Viandes cuites	Emincé de bœuf	Cuit sous vide	Pièce de 2,5 kg	Un sachet de 2.5kg	1 pièce
5-031			Langue bœuf	Coupe suisse, dégraissée	Pièce de 2,5 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 pièce
5-032			Paleron	Cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-033			Rognon bœuf	Cuit sous vide	Poche de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-034			Rôti de bœuf, macreuse	Macreuse, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-035			Rôti de dinde	Filet, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-036			Rôti d'agneau	Gigot, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-037			Rôti de porc	Longe, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-038			Rôti de veau	Epaule et bas carré, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti
5-039			Sauté de bœuf	98 % de viande bovine (collier/ basse cote), assaisonné, cuit,	Pc de ≃ 30 g	Un sachet de 2kg	1 poche
5-040			Sauté d'agneau	98 % de viande d'agneau (gigot/ épaule), assaisonné, cuit.	Pc de ≃ 30 g	Un sachet de 2kg	1 poche
5-041			Sauté de veau	99 % de viande de veau (collier/ épaule), assaisonné, cuit.	Pc de ≃ 30 g	Un sachet de 2kg	1 poche
5-042		Cuit **BIO**	Rôti de bœuf, macreuse	Macreuse, cuit sous vide	Pièce de 2 kg	Un sachet ≃ 2kg	1 rôti