Filet Boeuf PAD +/-1.5kg

Réf : **11005-P**

Fournisseur : BIGARD

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 22.250 kg

Liste des ingrédients	filet de boeuf certifié Viande Bovine Française, cru complètement paré : chaînette retirée, nerf sur la tête retiré, épluché et paré
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Catégorie : JB, génisse, vache, boeuf, taureau Type racial : laitier, mixte, viande Conditionné sous vide par 1 Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour une cuisson parfaite du filet de boeuf, saisissez-le à la poêle puis terminez au four à 180°C pour une texture fondante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 639	Énergie (kcal) : 152	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 22.3
Matières grasses (g) : 6.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0.08