

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 : chaîne retirée, nerf sur la tête retiré, épluché et paré	
Informations complémentaires	Catégorie : JB, génisse, vache, boeuf, taureau Type racial : laitier, mixte, viande Absence d'OGM Conditionné sous vide par 1	
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	24h entre 0°C 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	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 639	Énergie (kcal) : 152	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 22.30
Matières grasses (g) : 6.74	Dont en acides gras saturés (g) : 0.00	Sel (g) : 0.08