Tartare Boeuf Couteaux Charolais 90gr

Réf : **10099**

Fournisseur : PUIGRENIER

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.440 kg

Liste des ingrédients	tartare de viande de boeuf hachée, produit à partir de carcasses de bovins de race Charolaise, nés, élevés et abattus en France et de muscles striés et totalement parés
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Viande respectant le cahier des charges 100% muscles Viande coupée mécaniquement en petits dés Conditionné en barquette sous skin par 2 Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 à 24 heures entre 0 et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	A consommer immédiatement après décongélation
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez la barquette du congélateur et plongez-la dans un récipient plein deau. Laissez couler un filet deau tempérée. Décongélation en 7 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 451	Énergie (kcal) : 107	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : 2	Dont en acides gras saturés (g) : 0.9	Sel (g) : 0.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr