Escalope Fine Veau +/-170gr

Réf : **11323**

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	88% escalope de veau noix quasi, eau, acidifiants: lactate de potassium, acétate de potassium, sel, arômes naturels, antioxydants : ascorbate de sodium, acide ascorbique
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Produit mariné Surgélation IQF
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir la viande ½ heure avant la cuisson. Faire fondre une noisette de beurre à feu moyen, puis cuire 3 à 4 minutes par farce, selon épaisseur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 433	Énergie (kcal) : 103	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1.10	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 3.20	Dont en acides gras saturés (g) : 1.30	Sel (g) : 0.39

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