

Sauté Veau Coupé Main 60/80gr

Réf : 10156

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	100% assortiment d'épaule, de collier, et de côte découverte bas-carré sans os de veau rosé
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau rosé de moins de 8 mois Calibre adapté et coupé à la main Conditionné en carton vrac avec housse 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	24h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	La veille : placer les morceaux de sauté de veau surgelés en bacs GN1/1, mettre sur une échelle, couvrir et placer en froid positif jusqu'au lendemain. Marquer les morceaux à la sauteuse sur toutes les faces avec un peu de matière grasse puis mouiller avec un jus et faire cuire à feu doux 1h30 minimum.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 541	Énergie (kcal) : 129	
Protéines (g) : 20		
Matières grasses (g) : 5.30	Dont en acides gras saturés (g) : 1.80	Sel (g) : 0.15