

Côte Veau +/- 320gr

Réf : 10200

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE DE VEAU FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 15 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	Côte de veau 1ère, coupée et sciée dans le carré de veau	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau de moins de 8 mois Prêt à cuire Conditionné sous-vide par 1 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	Saisir à la poêle : mettre un peu de matière grasse puis cuire à feu doux 4 à 5 min de chaque côté. Saisir au grill : huiler légèrement et cuire 4 à 5 min de chaque côté.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 788	Énergie (kcal) : 189	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 18
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 4.80	Sel (g) : 0.10