# 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<br>Veau de moins de 8 mois<br>Prêt à cuire<br>Conditionné sous-vide par 1<br>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.<br>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 |

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