

Os Fémur De Veau

Réf : 11137

Fournisseur : SOCOPA

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE DE VEAU FRANCAISE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 15.000 kg

Liste des ingrédients	os de fémur de veau scié en deux
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau de moins de 8 mois Prêt à parer Conditionné sous vide
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 30 minutes.