Foie Veau Cru +/-200gr

Réf : **10269**

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de +/-25 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	tranche de foie de veau coupée main, dénervée et partiellement déveinée
Informations complémentaires	Produit surgelé - foodservice Veau de moins de 8 mois Tranche de forme homogène 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
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Option 1 : cuire les tranches de foie de veau surgelées à la sauteuse avec un peu de matière grasse en les retournant régulièrement jusquà 63°C à coeur (environ 3 min). Option 2 : Marquer les tranches de foie de veau surgelées à la sauteuse avec un peu de matière grasse puis les placer en bacs GN1/1. Cuire au four mixte ¼ vapeur à 120°C à couvert jusquà 63°C à coeur (environ 4 minutes) .

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 485	Énergie (kcal) : 115	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 5.60	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 16
Matières grasses (g) : 3.40	Dont en acides gras saturés (g) : 1.30	Sel (g) : 0.16

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