

Foie de Veau +/-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	<p>Veau de moins de 8 mois Prêt à découper Tranche de forme homogène Conditionné sous vide par 1 Surgélation IQF</p>
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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Option 1 : cuire les tranches de foie de veau surgelées à la sauteuse avec un peu de matière grasse en les retournant régulièrement jusqu'à 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 jusqu'à 63°C à cur (environ 4 minutes)</p>

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 485	Énergie (kcal) : 115	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 5.60	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 16
Matières grasses (g) : 3.40	Dont en acides gras saturés (g) : 1.30	Sel (g) : 0.16