Demi Tête Blanche Veau

Réf : **10270-P**

Fournisseur : SOCOPA

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE DE VEAU FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 3 pièces en poids variable	Carton de 6.500 kg

Liste des ingrédients	demi tête de veau blanc crue avec langue, roulée en rôti dans un filet à viande aux deux extrémités, désossée en une pièce avec joues attenantes, parer sans les glandes et demi langue positionnée à l'intérieur du demi cuir
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Tous types raciaux de veaux Prêt à découper Conditionné sous vide par 1
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	Casserole : 20 minutes. Four traditionnel : 30 minutes.