Bavette Boeuf Black Angus +/- 1.40kg

Réf : **12607-P**

Fournisseur : KAVANAGH MEATS

Origine / Fabrication	Origine Irlande	
Certificat / Label	HALAL	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 29.000 kg

Liste des ingrédients	bavette Aloyau dégraissées PAD 100% de race Black Angus, paré, sans présence d'os et de cartilage
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous vide par 2
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	Saisissez la bavette à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile, puis terminez la cuisson au four préchauffé à 180°C pendant 5 à 7 minutes selon l'épaisseur pour une cuisson uniforme. Pour préserver la tendreté, laissez reposer la viande quelques minutes après cuisson et tranchez-la finement contre le grain.