



Bavette Boeuf Black Angus +/- 1.40kg

Réf : 12607-P

Fournisseur: KAVANAGH MEATS

Origine / Fabrication	Origine Irlande			
Conditionnement	Carton vrac en poids va	ariable	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	Conditionné sous vide par 2			
Allergènes	Absence d'allergènes			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C		
Pacammandations do misa en aguera		Saisissez la havette à feu vif dans une poêle avec un peu		

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	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.	