Filet Boeuf SP +2.5kg

Réf : **12612-P**

Fournisseur : GOEDEGEBUUR

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 18.000 kg

Liste des ingrédients	filet de boeuf, cru semi paré avec chaînettes et peau d'argent
Informations complémentaires	Viande maturée : 10 jours minimum Semi paré Conditionné sous vide en sac en carton
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	Pour une cuisson parfaite du filet de boeuf, saisissez-le à la poêle puis terminez au four à 180°C pour une texture fondante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 498	Énergie (kcal) : 116	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 23.70
Matières grasses (g) : 2.30	Dont en acides gras saturés (g) : 0.90	Sel (g) : 0.05