



## Entrecôte Premium Boeuf +4kg

Réf : 12708-P

Fournisseur: GOEDEGEBUUR

Origine / Fabrication	Origine UE		
Conditionnement	Carton vrac en poids v	ariable	Carton de 13.000 kg
	-		
Liste des ingrédients	entrecôte d'origine UE, cru et parée		
Informations complémentaires	Viande maturée : 10 jours minimum Paré Conditionné sous vide en sac en carton		
Allergènes	Absence d'allergènes		
	•		
Conditions de conservations		Produit surgelé,	à conserver à -18°C. Ne jamais

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	À la poêle puis au four : saisissez-la sur toutes ses faces à feu vif dans une poêle avec un filet d'huile, puis enfournez à 120°C pendant 1h30 à 2h, jusqu'à une température à coeur de 52-54°C pour une cuisson saignante.  Au four seul : enfournez directement à 90-100°C pendant 3h pour une cuisson lente et uniforme, idéale pour une viande juteuse et fondante.  Laissez reposer la viande sous aluminium après cuisson pour une répartition homogène des jus.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 691	Énergie (kcal) : 165	Fibres alimentaires (g): 0
Glucides (g): 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 23
Matières grasses (g) : 8.10	Dont en acides gras saturés (g) : 3.50	Sel (g) : 0.05