

## Entrecôte Boeuf Simmental +3kg

Réf : 12709-P

Fournisseur : GOEDEGEBUUR

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 22.000 kg

Liste des ingrédients	entrecôte de race Simmental, cru et parée
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	<p>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.</p> <p>Au four seul : enfournez directement à 90-100°C pendant 3h pour une cuisson lente et uniforme, idéale pour une viande juteuse et fondante.</p> <p>Laissez reposer la viande sous aluminium après cuisson pour une répartition homogène des jus.</p>

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 691	Énergie (kcal) : 165	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 23
Matières grasses (g) : 8.10	Dont en acides gras saturés (g) : 3.5	Sel (g) : 0.05