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	Produit surgelé - Foodservice Viande maturée : 10 jours minimum Conditionné sous vide en sac en carton Semi paré
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	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) : 8.1	Dont en acides gras saturés (g) : 3.5	Sel (g) : 0.05