Cuisse Lapin Crue +/-220gr

Réf : **12780**

Fournisseur : LOEUL & PIRIOT

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	LAPIN DE FRANCE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	Cuisse de lapin né, élevé et préparé dans nos régions de France
Informations complémentaires	Lapins nourris avec de l'alimentation non-OGM Cuisses droites et gauches non éboutées Poids : 200-240gr
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A consommer cuit à coeur. Four (Th 7/210°C) : 35 min. Cocotte : 30 min. Autocuiseur : 15 à 20 min. Sauteuse : 25 à 30 min. Barbecue : 30 min .

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 477	Énergie (kcal) : 113	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.50	Dont en sucres (g) : 0.10	Protéines (g) : 21
Matières grasses (g) : 3	Dont en acides gras saturés (g) : 0.90	Sel (g) : 0.14

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr