



## Jarret Veau à Effilocher

Réf: 13271

Fournisseur : O'GUSTE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 3 pièces		Carton de 6.300 kg	
Liste des ingrédients	89% jarret de veau sans os, eau, amidon, sel, poivre, ail			
Informations complémentaires	Viande traitée en salaison et cuite Cuisson longue à basse température Prêt à effilocher Conditionné sous vide			
Allergènes	Absence d'allergènes, absence d'OGM, absence de traitement ionisant			
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Temps de décongélation		48h entre 0°C et 4°C		
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre		Réchauffer dans son emballage au four vapeur à 75°C pendant 1h30, ouvrir le sachet, effilocher à la fourchette et arroser éventuellement avec le jus de cuisson.		

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 469	Énergie (kcal) : 111	
Glucides (g): 1.40	Protéines (g) : 19	
Matières grasses (g) : 3.30	Dont en acides gras saturés (g) : 1	Sel (g): 0.80