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	Produit surgelé - Foodservice Viande traitée en salaison et cuite Cuisson longue à basse température Prêt à effilocher Conditionné sous vide Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

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

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