Echine Porc Rôti à Effilocher 2.6kg

Réf : **13272**

Fournisseur : O'GUSTE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	LE PORC FRANÇAIS	
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 7.800 kg

Liste des ingrédients	90% échine de porc sans os, eau, sel, dextrose, gélifiant E407, épices
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Échine de porc sans os Traitée en salaison roulée Cuisson 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	48 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Réchauffer au four vapeur à 75°C dans son emballage pendant 1h30. Ouvrir le sachet et effilocher à la fourchette.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 763	Énergie (kcal) : 183	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 16
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 4.8	Sel (g) : 0.8

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