Tête Cuite Veau 2kg

Réf : **11779**

Fournisseur : SOCOPA

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	98% tête de veau blanche roulée sous filet assaisonnée et cuite (1/2 tête sans oreille, avec joue, avec 1/2 langue), sel, extrait d'épices naturels, aromates
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau blanc de 8 mois au plus Produit élaboré Prêt à découper Conditionné sous-vide par 3
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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir du congélateur 24H à 48H avant utilisation et mettre en chambre froide 0+3°C. Trancher avant réchauffage. Remettre à température dans de l'eau salée frémissante pendant 10 minutes. Délicieux tiède nappé de sauce gribiche ou ravigote, ou en lardons sur une salade verte.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 937.50	Énergie (kcal) : 225	
Glucides (g) : 0.50	Protéines (g) : 22	
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 6.50	Sel (g) : 1.30

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