



## **Tête Cuite Veau 2kg**

Réf: 11779

Fournisseur : SOCOPA

I duffisseul . 30001 A				
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	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 pandent 10 migutes. Délicieux tiède pappé de squae		

## 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

pendant 10 minutes. Délicieux tiède nappé de sauce gribiche ou ravigote, ou en lardons sur une salade verte.