Tête Filet Veau +/-600gr

Réf : **11867**

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 9 pièces	Carton de 5.400 kg

Liste des ingrédients	tête de filet de veau semi parée, épaisse et charnue
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau de moins de 8 mois Conditionné sous vide par 1 Surgélation IQF
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Faire décongeler au préalable, couper les têtes de filets en 2 pavés. A la poêle, à feu vif avec un peu de matière grasse, saisir les pavés de chaque côté pendant une minute. Terminer la cuisson à létouffé durant 10 minutes environ à feu doux en retournant à mi-cuisson.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 602	Énergie (kcal) : 144	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : 7.40	Dont en acides gras saturés (g) : 2.90	Sel (g) : 0.10