Paleron Confit Veau +1kg

Réf : **13370-P**

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 3 pièces en poids variable	Carton de 3.500 kg

Liste des ingrédients	94% de paleron de veau confit, salé, cuit avec du beurre, beurre, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Produit élaboré Prêt à découper Conditionné sous vide par 1 Surgélation IQF
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présence éventuelle : céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, soja

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	Après décongélation, trancher et réchauffer au four à 180 °C, ou poêler pour une facilité de remise en oeuvre, un gain de temps et un beau résultat assuré.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 729	Énergie (kcal) : 175	
Glucides (g) : 0.30	Protéines (g) : 18	
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 5.50	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