Osso Bucco Veau +/- 240gr

Réf : **10033**

Fournisseur : TENDRIADE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	morceau de premier choix d'osso bucco de veau, coupé et scié dans le coeur du jarret
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Veau de moins de 8 mois Épaisseur de tranche régulière Conditionné en carton vrac avec housse Surgélation IQF
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	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sans décongélation, en cocotte, faire dorer les morceaux dans un peu de matière grasse. Ajouter des condiments et des aromates. Mouiller à leau avec éventuellement du vin blanc sec. Laisser mijoter 1h30 à feu doux.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 498	Énergie (kcal) : 118	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 21
Matières grasses (g) : 3.7	Dont en acides gras saturés (g) : 1.1	Sel (g) : 0.2