



Carré Agneau Découvert

Réf : 10367-P

Fournisseur: AGRITRADE

Origine / Fabrication	Origine Nouvelle-Zélande		
Conditionnement	Carton vrac en poids va	ariable	Carton de 9.000 kg
Liste des ingrédients	carré d'agneau découvert, découpé à 4/5 côtes de +/-350gr et préparé à partir d'épaule coupée en carré en retirant l'omoplate et en laissant les muscles soustendus attachés. Agneau né, élevé et abattus en Nouvelle-Zélande.		
Informations complémentaires	Présentation "à la Française" Prêt à découper, côte de +/-350gr Conditionné sous vide par 2 Transformation secteur alimentaire certifiée BRC		
Allergènes	Absence d'allergènes		
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation		24h entre 0°C et 4°C	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Temps de décongélation	24h entre 0°C et 4°C		
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre	Faire cuire à coeur avant consommation.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 713	Énergie (kcal) : 171	Fibres alimentaires (g) : 0.01
Glucides (g): 0.01	Dont en sucres (g): 0.01	Protéines (g) : 19.60
Matières grasses (g) : 10.30	Dont en acides gras saturés (g) : 4.20	Sel (g): 0.19