Pavé Selle Agneau +/-200gr

Réf : **13482-P**

Fournisseur : PRIMEX INTERNATIONAL

Origine / Fabrication	Origine Nouvelle-Zélande	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 18.000 kg

Liste des ingrédients	pavé de salle ou rumsteak d'agneau désossé, dégraissé et coupé au ras du fémur
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Agneau de moins de 9 mois Élevage extensif de Nouvelle-Zélande Conditionné sous vide par 4 Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	6 à 8 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson après décongélation : - assaisonnez à votre goût puis mettre au four à 210°C durant 40 min environ, en retournant à mi-cuisson.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 467	Énergie (kcal) : 111	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 21.8
Matières grasses (g) : 2.6	Dont en acides gras saturés (g) : 1.2	Sel (g) : 0.1