

## Entrecôte Boeuf Charolaise +4kg

Réf : 11422-P

Fournisseur : PUIGRENIER

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 20.000 kg

Liste des ingrédients	entrecôte de race Charolaise certifiée viande bovine française, coupée en 2, issue du milieu du train de côtes, semi-parée et désossée
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous vide par 1 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	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	<p>À la poêle puis au four : saisissez-la sur toutes ses faces à feu vif dans une poêle avec un filet d'huile, puis enfournez à 120°C pendant 1h30 à 2h, jusqu'à une température à coeur de 52-54°C pour une cuisson saignante.</p> <p>Au four seul : enfournez directement à 90-100°C pendant 3h pour une cuisson lente et uniforme, idéale pour une viande juteuse et fondante.</p> <p>Laissez reposer la viande sous aluminium après cuisson pour une répartition homogène des jus.</p>

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 961	Énergie (kcal) : 231	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19

Matières grasses (g) : 17.10	Dont en acides gras saturés (g) : 8.10	Sel (g) : 0.08
------------------------------	---	----------------