



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 15.500 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	Absence d'OGM Conditionné sous vide par 1			
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		
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre		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.		
		Au four seul : enf 3h pour une cuis viande juteuse et	fournez directement à 90-100°C pendant sson lente et uniforme, idéale pour une fondante.	
		Laissez reposer pour une répartition	la viande sous aluminium après cuisson on homogène des jus.	

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) :	Sel (g): 0.08





8.10