



Tartare Boeuf Couteaux Limousin 90gr

Réf: 13576

Fournisseur : PUIGRENIER

Origine / Fabrication	Origine France			
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE			
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.440 kg		
Liste des ingrédients	tartare de viande de boeuf hachée, produit à partir de carcasses de bovins de race Limousin, nés, élevés et abattus en France et de muscles striés et totalement parés			
Informations complémentaires	Viande coupée mécaniquement en petits dés Viande respectant le cahier des charges 100% muscles Absence d'OGM Conditionné en barquette sous skin par 2			
Allergènes	Absence d'allergènes			

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	12 à 24h entre 0°c et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	A consommer immédiatement après décongélation	
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez la barquette du congélateur et plongez-la dans un récipient plein deau. Laissez couler un filet deau tempérée. Décongélation en 7 minutes	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 492	Énergie (kcal) : 116	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g): 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 23
Matières grasses (g) : 2.6	Dont en acides gras saturés (g) : 1.2	Sel (g): 0.33