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	Produit surgelé - Foodservice Viande coupée mécaniquement en petits dés Viande respectant le cahier des charges 100% muscles Conditionné en barquette sous skin par 2 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	12 à 24 heures entre 0 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) : 0.3