Filet Boeuf PAD +/-1.8kg

Réf : **13582-P**

Fournisseur : EURODIS

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 19.000 kg

Liste des ingrédients	filet de boeuf certifié Viande Bovine Française, cru complètement paré : chaînette retirée, nerf sur la tête retiré, épluché et paré
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Catégorie : vache, boeuf, génisse Type racial : laitier 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
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour une cuisson parfaite du filet de boeuf, saisissez-le à la poêle puis terminez au four à 180°C pour une texture fondante.