Jarret Boeuf Mariné Cuit +/-2.2kg

Réf : **13676-P**

Fournisseur : O'GUSTE

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 2 pièces en poids variable	Carton de 4.500 kg

Liste des ingrédients	jarret de boeuf ficelé avec os, cuit sous vide (97%), mariné avec un mélange d'épices et plantes aromatiques, saccharose, sel et sel fumé
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence de traitement ionisant Transformé en France 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	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer le four à 130°C. Retirer le film sous vide puis déposer le jarret dans un plat adapté au four en le nappant avec son jus de cuisson. Réchauffer pendant 1 heure.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 519	Énergie (kcal) : 124	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1.4	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 4.2	Dont en acides gras saturés (g) : 1.2	Sel (g) : 0.7