

Paleron Boeuf +/-2.5kg

Réf : 10310-P

Fournisseur : BIGARD

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton en poids variable	Carton de 21.000 kg

Liste des ingrédients	paleron de boeuf né, élevé et abattu en France, sans peau et dégraissé, issu de l'épaule (avant)	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Catégorie de bovin : vache, génisse, boeuf, jb ou taureau type racial : laitier, mixte, viande Conditionné sous vide 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	Faire cuire à coeur avant consommation.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 602	Énergie (kcal) : 144	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 21.2
Matières grasses (g) : 6.5	Dont en acides gras saturés (g) : 2.6	Sel (g) : 0.1