Noix Entrecôte Boeuf +4kg

Réf : **11601-P**

Fournisseur : KAVANAGH MEATS

Origine / Fabrication	Origine Irlande	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 26.000 kg

Liste des ingrédients	noix d'entrecôte de boeuf irlandaise, sans le cartilage, sans l'omoplate, sans l'excès de gras, sans l'aponévrose et sans le muscle de la noix retiré en suivant la limite naturelle
Informations complémentaires	Carré de côte désossé par rasage Environ 6 noix dentrecôtes de +4kg/carton Conditionné sous vide par 1
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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	À la poêle puis au four : saisissez-la sur toutes ses faces à feu vif dans une poêle avec un filet dhuile, puis enfournez à 120°C pendant 1h30 à 2h, jusquà une température à coeur de 52-54°C pour une cuisson saignante. Au four seul : enfournez directement à 90-100°C pendant 3h pour une cuisson lente et uniforme, idéale pour une viande juteuse et fondante. Laissez reposer la viande sous aluminium après cuisson pour une répartition homogène des jus.