

## Os Fémur De Veau

Réf : 11137-20

Fournisseur : SOCOPA

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE DE VEAU FRANCAISE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 20.000 kg

Liste des ingrédients	Os de fémur de veau scié en deux	
Informations complémentaires	Veau de moins de 8 mois Prêt à parer Conditionné sous vide	
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	Four traditionnel : 30 minutes.	