

Jarret de Veau à effiloche

Réf : 13271

Fournisseur : O'GUSTE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 6.300 kg

Liste des ingrédients	89% jarret de veau sans os, eau, amidon, sel, poivre, ail
Informations complémentaires	Viande traitée en salaison et cuite Cuisson longue à basse température Prêt à effiloche Conditionné sous vide Transformé en France
Allergènes	Absence d'allergènes, absence d'OGM, absence de traitement ionisant

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Réchauffer dans son emballage au four vapeur à 75°C pendant 1H30, ouvrir le sachet, effiloche à la fourchette et arroser éventuellement avec le jus de cuisson.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 469	Énergie (kcal) : 111	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 1.40	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : 3.30	Dont en acides gras saturés (g) : 1	Sel (g) : 0.80