



Tête Cuite De Veau 2kg

Réf: 11779

Fournisseur : SOCOPA

Origine / Fabrication	Origine UE			
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 6.000 kg		
Liste des ingrédients	98% tête de veau blanche roulée sous filet assaisonnée et cuite (1/2 tête sans oreille, avec joue, avec 1/2 langue), sel, extrait d'épices naturels, aromates			
Informations complémentaires	Veau blanc de 8 mois au plus Produit élaboré Prêt à découper Conditionné sous-vide par 3 Dimension : 230x140x9 mm			
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	Sortir du congélateur 24H à 48H avant utilisation et mettre en chambre froide 0+3°C. Trancher avant réchauffage. Remettre à température dans de l'eau salée frémissante pendant 10 minutes. Délicieux tiède nappé de sauce gribiche ou ravigote, ou en lardons sur une salade verte.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 937.50	Énergie (kcal) : 225	Fibres alimentaires (g): 0.00
Glucides (g): 0.50	Dont en sucres (g): 0.00	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 6.50	Sel (g) : 1.30