Vitello Entier De Veau +/-1kg

Réf : **13475-P**

Fournisseur : VITELCO

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 6 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	94% rond de sous-noix de veau, huile dolive, sel, poivre, romarin, thym.
Informations complémentaires	Veau de moins de 8 mois Produit élaboré Prêt à découper Cuisson sous-vide
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Remise en oeuvre possible : frais ou réchauffé.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 98	Énergie (kcal) : 412	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 20.7
Matières grasses (g) : 2.80	Dont en acides gras saturés (g) : 0.60	

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr