

Rond Gite de Veau

Réf : 10777-P

Fournisseur : VITELCO

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac en poids variable	Carton de 17.000 kg

Liste des ingrédients	Rond de sous-noix de veau blanc, issu d'une coupe des quartiers arrières
Informations complémentaires	Veau blanc de moins de 8 mois Prêt à découper Conditionné sous-vide
Allergènes	Abscence 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	Faire cuire à coeur avant consommation.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 757	Énergie (kcal) : 180	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.20	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 21.5
Matières grasses (g) :	Dont en acides gras saturés (g) : 4.90	Sel (g) : 0.09