Tartare Boeuf Couteaux Limousin 90gr

Réf : **13576**

Fournisseur : PUIGRENIER

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VIANDE BOVINE FRANÇAISE	
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.440 kg

Liste des ingrédients	tartare de viande de boeuf hachée, produit à partir de carcasses de bovins de race Limousin, nés, élevés et abattus en France et de muscles striés et totalement parés
Informations complémentaires	Viande coupée mécaniquement en petits dés Viande respectant le cahier des charges 100% muscles Absence d'OGM Conditionné en barquette sous skin par 2
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 à 24h entre 0°c et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	A consommer immédiatement après décongélation
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez la barquette du congélateur et plongez-la dans un récipient plein deau. Laissez couler un filet deau tempérée. Décongélation en 7 minutes

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 492	Énergie (kcal) : 116	
Protéines (g) : 23		
Matières grasses (g) : 2.60	Dont en acides gras saturés (g) : 1.2	Sel (g) : 0.33

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