

**S****492814****Côte bœuf maturée Gaillard Excellence
420-480 g**

420/480 g - Carton de 10 pièces 4.5 kg

Description

- Côte de bœuf maturée 12 jours (milieu de train de côtes semi-paré et mûré), cru et origine UE / UK. Conditionné en sous vide individuel
- 100% viande de bœuf origine UE / UK.
- GEMRCN - Fréquence de service : 4/20 mini,
- Liste des allergènes : absence,
- Liste des allergènes (présence possible) : absence

Origine : Royaume-Uni, Union Européenne,**DDM minimum à réception entrepôt :** 12 mois**Conseil de mise en oeuvre :** Décongélation lente entre 0 et 4°C puis à griller.**Les + produits :**

- Elaboré par nos bouchers professionnels
- Petit conditionnement et sous vide individuel pour plus de praticité
- Une maturation de 12 jours permet d'obtenir une viande de qualité, plus tendre et savoureuse

