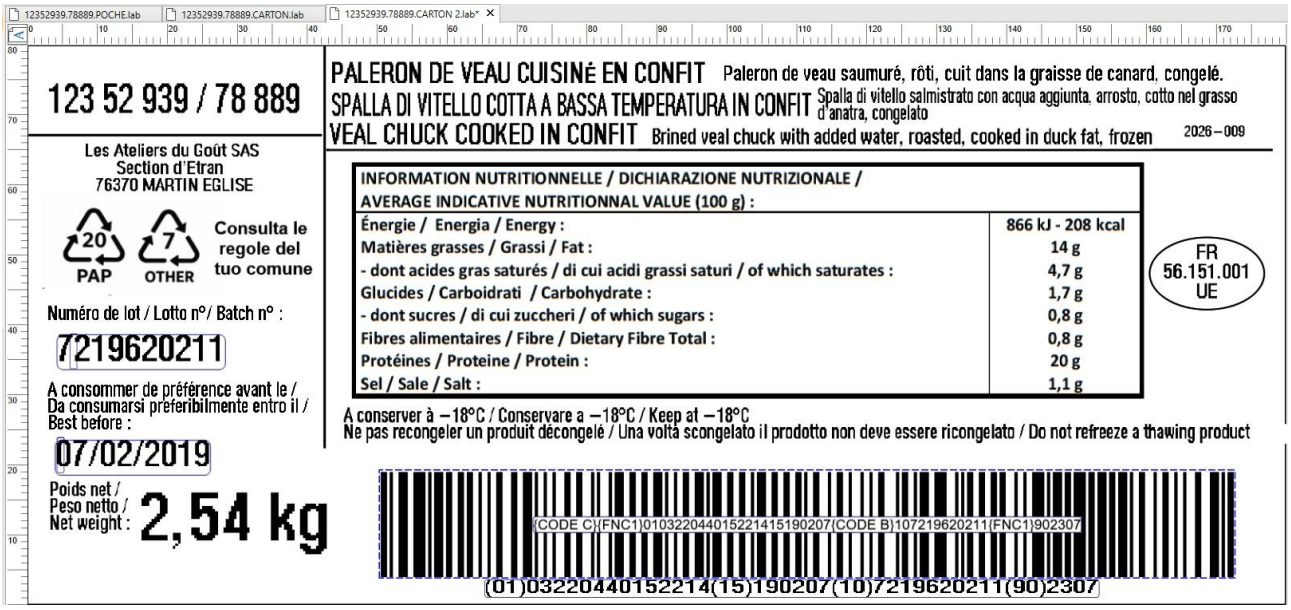


123 29 939 –78 889

PALERON DE VEAU CUISINé EN CONFIT

Paleron de veau traité en salaison, cuit dans la graisse de canard, congelé

FR
56.151.001
UE

FR **INGRÉDIENTS** : Paleron de veau (origine : UE) 77 % minimum, graisse de canard 8 %, eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel, fibre de *BLÉ.
*Teneur en gluten inférieure à 20 ppm
Peut contenir des traces de lait, oeuf, céleri, soja, moutarde, fruits à coque, poisson, crustacé, mollusque.

2026–009

Mode d'emploi : Ne pas conserver après réchauffage pour une utilisation ultérieure. Décongeler le produit en chambre froide à 0°C – 4°C pendant 24h maximum dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène après ouverture. 1/ Déconditionner puis trancher le produit à froid. – Au four : Déposer les tranches dans un plat et ajouter un peu de graisse et de gelée, couvrir (feuille aluminium) puis chauffer au four 25 min à 160°C. – OU A la poêle : Réchauffer rapidement chaque face pendant 2 min à feu vif, puis mettre au four 5 min à 150°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à coeur de 70°C minimum. 2/ Réchauffage puis tranchage à chaud. – Au four vapeur : Mettre la poche au four vapeur 35 min à 100°C. – OU au bain–marie : Mettre la poche au bain–marie dans l'eau frémissante 35 min à 85°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à coeur de 70°C minimum. Déconditionner et laisser reposer 5 min avant de découper vos tranches. Après ouverture, à consommer sous 24h maxi, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

IT

SPALLA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA IN CONFIT

Spalla di vitello salmistrato con acqua aggiunta, arrosto, cotto nel grasso d'anatra, congelato

INGREDIENTI : Palerone di vitello (origine: UE) 77%, grasso d'anatra 8%, acqua, amido di patate, destrosio, sale, fibra di *GRANO. *Senza glutine
Può contenere tracce di LATTE, UOVO, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI

USO : non conservare dopo il riscaldamento per un uso successivo. Scongelare il prodotto in cella frigorifera a una temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C per un massimo di 24 ore, rispettando le buone pratiche igieniche dopo l'apertura. 1/ Rimuovere l'imballaggio e affettare il prodotto a freddo. – In forno: disporre le fette in una pirofila, aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (con un foglio di alluminio) e riscaldare in forno per 25 minuti a 160 °C. – OPPURE In padella: riscaldare rapidamente ogni lato per 2 minuti a fuoco vivo, quindi cuocere in forno per 5 minuti a 150 °C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura interna minima di 70 °C. 2/ Riscaldare e affettare a caldo. – Nel forno a vapore: mettere la busta nel forno a vapore per 35 minuti a 100 °C. – OPPURE a bagnomaria: mettere la busta a bagnomaria in acqua bollente per 35 minuti a 85 °C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura interna minima di 70 °C. Togliere dalla confezione e lasciare riposare per 5 minuti prima di affettare. Dopo l'apertura, consumare entro 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche.

UK

VEAL CHUCK COOKED IN CONFIT

Brined veal chuck with added water, roasted, cooked in duck fat, frozen

INGREDIENTS: Veal chuck (origin: EU) minimum 77%, duck fat 8%, water, potato starch, dextrose, salt, WHEAT fiber. *Gluten content below 20 ppm.
May contain : milk, egg, celery, soy, mustard, nuts, fish, crustacean, mollusc.

USE: Do not store after reheating for later use. Defrost the product in a cold room at 0°C–4°C for a maximum of 24 hours, observing good hygiene practices after opening.
1/ Remove from packaging and slice the product while cold. –In the Oven: Place the slices in a dish and add a little fat and jelly, cover (with aluminium foil) and heat in the oven for 25 minutes at 160°C. –OR in a frying pan : Quickly reheat each side for 2 minutes over high heat, then place in the oven for 5 minutes at 150°C. Reheat until a core temperature of at least 70°C .2/ Reheat and slice while hot.
–In the steam oven: Place the bag in a steam oven for 35 minutes at 100°C.
–OR in a bain– marie : Place the bag in a bain–marie in simmering water for 35 minutes at 85°C. Reheat until the core temperature reaches at least 70°C . Remove from the packaging and leave to rest for 5 minutes before slicing. Once opened, consume within 24 hours, in accordance with good hygiene practices.