

123 52 963

JOUES DE BOEUF CUISINÉES EN CONFIT

Noix de joue de boeuf saumurées, rôties, cuites dans la graisse de canard, surgelées.

78 891

2026-006

FR

56.151.001

UE

FR

20

PAP

7

OTHER

Consulta le regole del tuo comune

INGREDIENTS: Noix de joue de boeuf entière (origine: UE) 77 % minimum, graisse de canard 7 %, eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel, fibre de BLE*.
*teneur en gluten inférieure à 20ppm
Peut contenir des traces de : lait, oeuf, céleri, soja, moutarde, fruits à coque, poisson, crustacé, mollusque.
Mode d'emploi : Ne pas conserver après réchauffage pour une utilisation ultérieure. Décongeler en chambre froide à 4°C max pendant 24h dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. 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.
— 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 cœur de 70°C minimum. 2/ Réchauffage puis tranchage à chaud. — Au four vapeur : Mettre la poche au four vapeur 35 min à 100°C. — 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 cœur 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

GUANCE DI MANZO CUCINATE IN CONFIT

Guance di manzo salmistrato, con acqua aggiunta, arrostito, cotte nel grasso d'anatra, surgelate.

INGREDIENTI : Guancia di manzo intera (origine: UE) 77%, grasso d'anatra 7%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di GRANO*, *senza glutine
Può contenere tracce di LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CRUSTACEI, MOLLUSCHI.
Modalità d'uso: Non conservare dopo il riscaldamento per un uso successivo. Scongelerare in cella frigorifera a max 4 °C per 24 ore nel rispetto delle buone pratiche igieniche. 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.
— 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: cuocere la busta nel forno a vapore per 35 minuti a 100 °C. — 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. Tagliare 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

BEEF CHEEKS COOKED CONFIT STYLE

Brined beef cheeks with added water, roasted, cooked in duck fat, frozen

INGREDIENTS: Whole beef cheek (origin: EU) 77%, duck fat 7%, water, potato starch, dextrose, salt, WHEAT* fiber. *Gluten content less than 20 ppm
May contain: milk, egg, celery, soya, mustard, nuts, fish, crustaceans, molluscs.
Instructions for use: Do not store after reheating for later use. Defrost in a cold room at max. 4°C for 24 hours in accordance with good hygiene practices. 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.
— In a frying pan: Quickly reheat each side for 2 minutes over a high heat, then place in the oven for 5 minutes at 150°C. Reheat until the core temperature reaches at least 70°C. 2/ Reheat and slice while hot.
— In a steam oven: Place the bag in the steam oven for 35 minutes at 100°C. — In a bain-marie: Place the pouch 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.

123 52 963

78 891

Les Ateliers du Goût SAS —
Section d'Etran — 76370
MARTIN EGLISE

Numéro de lot /
Loto n° /
Batch n° :

EXP 196202 DATE

A consommer de préférence avant le /
Da consumarsi preferibilmente entro il /
Best before :

07/02/2019

Poids net /
Peso netto /
Net weight :

2,46 kg

JOUES DE BOEUF CUISINÉES EN CONFIT

Guance di manzo salmistrato, con acqua aggiunta, arrostito, cotte nel grasso d'anatra, surgelate.

BEEF CHEEKS COOKED CONFIT STYLE

Brined beef cheeks with added water, roasted, cooked in duck fat, frozen

INFORMATION NUTRITIONNELLE/ DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ AVERAGE INDICATIVE

NUTRITIONAL VALUE (100g)

Energie / energia / energy :	1084	— 261	kJ — kcal
Matières grasses / grassi / fat:	20		g
— Dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / of which saturates :	7,4		g
Gliucides / carboidrati / carbohydrate :	1,9		g
— Dont sucres / di cui zuccheri / of which sugars :	0,8		g
Fibres alimentaires / fibre / dietary fibre total :	0,7		g
Protéines / proteine / protein :	18		g
Sel / salt / salt :	1,1		g

A conserver à —18°C / Conservare a —18°C / Keep at —18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé / Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato / Do not refreeze a thawing product

20

PAP

7

OTHER

Consulta le regole del tuo comune

FR

56.151.001

UE

2026-006

CODE C) (FNC) 1010322044015214615190207 (CODE B) 107219620211 (FNC) 1902308

(01)03220440152146(15)190207(10)7219620211(90)2308