

MENU^{MC}



CUBES ET LANIÈRES

DE BOEUF

Préparez un bon repas avec les cubes ou les lanières de boeuf MENU. Ils offrent un bon rapport qualité-prix pour cuisiner en grande quantité. Vous épargnerez du temps car ils sont prêts à être mis dans un ragoût ou un sauté de boeuf.

- Sans gluten.
- Savoureux.
- Non cuits.
- Nécessite pas de découpage.

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.

[Colabor.com](https://colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

MENU^{MC}



Code	Format	Description
27751	2 × 2,5 kg	Cubes de boeuf maigre surgelés
33538	2 × 2,5 kg	Lanières de boeuf surgelées

TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

Voir fiches techniques.

LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Voir fiches techniques.

Allégations : Sans gluten.

Allergènes :

CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 365 jours

MODE D'EMPLOI



- Pour un mijoté : Si vous le souhaitez, vous pouvez rouler les cubes de boeuf dans une farine assaisonnée avant de les faire dorer. Faire dorer les cubes ou les lanières décongelées dans une poêle antiadhésive. Ajouter à votre recette. Couvrir et faire mijoter au four à 325 °F (160 °C) ou sur la cuisinière au moins 1 heure ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Bien cuire la viande.
- Pour un sauté : Faire cuire le boeuf dans une poêle antiadhésive légèrement huilée à feu moyen pendant 2 à 4 minutes par côté pour les cubes et 1 minute par côté pour les lanières, ou jusqu'à ce que la viande soit dorée. Bien cuire la viande.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Avec notre variété de légumes surgelés MENU.

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

 COLABOR