



< retour

Boucherie

Filet(s) de chevreuil



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov
déc

Type : Viandes exotiques et gibiers

Poids moyen : 150g

La viande vendue décongelée exsude beaucoup de jus à la cuisson.

COMMENT CHOISIR ?

Les filets de chevreuil s'achète durant toute la période de chasse. La viande a généralement été congelée et ceci doit être mentionné lorsqu'elle est vendue décongelée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le chevreuil se conserve quelques jours au réfrigérateur badigeonné d'huile et enveloppé dans de l'aluminium.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories



protéines



glucide



calcium



sodium



* Source de données :
AFSSA

cholestérol



phosphore



fer



Daube de chevreuil [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16105>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16105>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-chevreuil>