



< retour

Boucherie

Boeuf à bourguignon



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Boeuf

Veiller à bien se laver les mains après avoir manipuler de la viande crue car à température ambiante les bactéries se multiplient rapidement.

Jumeau :

Paleron :

Gîte :

Macreuse :

COMMENT CHOISIR ?

Choisir une belle viande rouge vif et brillante, ferme et élastique.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Cru, le bœuf se conserve 3 jours au réfrigérateur. Au congélateur, le boeuf cru se conserve 12 mois et cuit 3 mois.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

156
kcal

protéines

30,00
g

lipide

4,05
g

acides
gras
saturés

1,69
g

phosphore

171,00
mg

* Source de
données :
AFSSA

fer

2,40
mg

Tukasu [3]

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

Daube de boeuf [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Daube provençale et polenta [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16134>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16134>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/tukasu>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-boeuf-0>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/daube-provencale-et-polenta>