



< retour

*Boucherie*

# Pavé de boeuf



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 :** Boeuf

**Poids moyen :** 150g

**Boeuf de Bazas :** Le boeuf de Bazas est élevé dans les pâturages Landais puis engraisé à l'étable avant d'être abattu à 36 mois. Sa viande onctueuse à un délicieux goût de noisette.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

protéines

lipide

acides

zinc

\* Source de

**116**  
kcal

**20,60**  
g

**3,69**  
g

gras  
saturés  
**0,80**  
g

**3,46**  
mg

données :  
AFSSA

fer

**2,75**  
mg

vitamin  
B3

**5,21**  
mg

vitamin  
B6

**0,51**  
mg

vitamin  
B12

**1,16**  
µg

## Pavé de boeuf de bazas, sauce bordelaise aux pruneaux [3]

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

## Black angus et carottes glacées [4]

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

## Angus, tomates confites et cèpes [5]

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

## Pavé de boeuf et saveur d'ail [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16242>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16242>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pave-de-boeuf-de-bazas-sauce-bordelaise-aux-pruneaux>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/black-angus-et-carottes-glacees>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/angus-tomates-confites-et-cepes>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pave-de-boeuf-et-saveur-dail>