



Le 2 en 1 Bisteack

Viande + légumes

Ingrédients : viande de bœuf, bouillon de bœuf, carottes, courgettes, semoule de blé et condiment.

Cuisson et conseils : Plus votre temps de cuisson sera court, plus le légumes seront croquant, je vous conseille de cuire cette recette 6 à 7 minutes minimum.

12.66 TTC/Kg
13.16 TTC/Kg livré



Étape 1: enlever le film.

Étape 2 : ne pas enlever le papier sulfurisé pour saisir votre viande.

Étape 3 : renverser les B'isteak dans votre poêle côté opposé au papier sulfurisé puis enlever le papier et retourner.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie 964kj / 315 Kcal ; matières grasses 5 gr, acides gras saturés 9.3 gr, glucides 1,2 gr. Légumes : 65 Kcal lipides 0.2 gr, sodium 35 mg, potassium 169 mg, glucides 13 mg, fibre alimentaire 4.4 gr, protéines 21 gr, sucre 3.1gr (dû à la carotte), sel 1,4 gr.

NE PAS AJOUTER DE SEL.

Pour votre cuisson si votre appareil est bien tefloné ne pas ajouter de matière grasse !

A consommer **cuit à cœur**

B'isteak et une marque déposée.

***Pensez au tri !
Barquette et film à
jeter***