

**CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC CUITE DU QUÉBEC
NON CALBRÉE / AVEC SAUCE****présentation suggérée***Informations sur le produit**

Emballage: 1 côtes / sac

Code du fabricant : 64

Taille : 910 g

Quantité par boîte : 6 unités

Poids de la boîte : 5.4 kg

Palettisation : 12 boîtes/rangée X 11 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance: Québec

Code SCC : I062845I579646

Ingrédients

Côtes de dos de porc, cassonade, paprika, poudre de chili, sel, poivre, moutarde sèche, poudre oignon.

Contient: moutarde

Procédé de décongélation

Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.

Procédure de cuisson

Placer les côtes levées sur une plaque au four à 450 degrés F ou sur le grill entre 5 à 15 minutes.

Caractéristiques du produit

- Tendreté incomparable - sans membrane
- Côte plus maigre que la côte de flanc de style "St-Louis"
- Réduction des manipulations en cuisine /prête à servir
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive
Nutrition Facts**pour 1/3 côte levée (317 g)
Per 1/3 sparerib (317 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 540	
Lipides / Fat 31 g	48 %
saturés / Saturated 12 g + trans / Trans 0,1 g	61 %
Cholestérol / Cholesterol 155 mg	
Sodium / Sodium 160 mg	6 %
Glucides / Carbohydrate 31 g	10 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 29 g	
Protéines / Protein 34 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	2 %
Calcium / Calcium	4 %
Fer / Iron	15 %

Notre équipe pour vous servir

Katia Ruby, Québec, Trois-Rivières, Drummondville, Victoriaville, Rimouski et Gaspésie / 418-538-0326

Marie-Christine Goderre, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix et Côte-Nord / 418-944-5903

Vincent Forget, Montréal Nord-Est, Laval, Laurentides, Lanaudière et Abitibi / 450-271-3120

Alexandre Chevalier, Montréal Sud-Ouest, Outaouais, Valleyfield, Sherbrooke, Sorel / 450-803-5772