



CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC DU QUÉBEC CUITE

20 - 24 oz / SANS SAUCE

Informations sur le produit

Emballage: 1 côte / sac

Code du fabricant : 61

Taille : 560-680 g

Quantité par boîte : 6 unités

Poids de la boîte : +/- 3.8 kg

Palettisation : 12 boîtes/rangée X 11 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I579615



*présentation suggérée

Ingrédients

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

Contient: moutarde, sulfites

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
- Facile à portionner et préparer
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé.

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 280	
Lipides / Fat 20 g	31 %
saturés / Saturated 8 g	39 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 100 mg	
Sodium / Sodium 210 mg	9 %
Glucides / Carbohydate 3 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 22 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	8 %

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