



FICHE TECHNIQUE

CODE: 101

BAJOUE DE PORC FUMÉ TRANCHÉ, CRUE



**présentation suggérée*

Informations sur le produit

Emballage: sac à poids variable

Code du fabricant : 101

Format: 2 x 2.5 kg

Poids de la boîte : +/- 5 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 6 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Ingrédients

porc, eau, sel, phosphate de sodium, erythorbate de sodium, nitrite de sodium, saveur d'érable, épices, fumée.

Procédé de décongélation

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

Procédure de cuisson

Sur une plaque, étalez les tranches de bajoue, saupoudrez de l'assaisonnement de votre choix ou ajoutez-y une touche de sirop d'érable, puis cuisez jusqu'à une texture bien croustillante.

Astuce:

La bajoue de porc est un remplacement parfait du bacon.

On aime sa texture croustillante et son côté gras et salé qui viennent rehausser les plats.

Facile à intégrer dans les recettes, vous pouvez la servir: dans les salades, les sandwiches, pour enrober vos viandes, légumes, dattes, saucisses ou encore pour agrémenter vos potages et pâtes.

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



Contactez-nous ou votre représentant des ventes
www.paullegourmet.ca

Paul le Gourmet
1268 rue Notre Dame, Berthierville, QC, J0K 1A0
info@paullegourmet.ca / 450 404-2200