



FICHE TECHNIQUE

CODE: 86

OSSO BUCO DE PORC COUPE TRAITEUR, CUIT, DU QUÉBEC

Informations sur le produit

Emballage: sac

Code du fabricant : 86

Taille : 510 g

Quantité par boîte : 24 unités

Poids de la boîte : 9.5 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 6 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance PORC : Québec

Code SCC : I062845I579660



**présentation suggérée*

Ingrédients

Porc, sel, poivre

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 le produit dans le four à 350 degrés F. durant 30 minutes.

Idées recette

Placer le jarret sur une belle purée de pomme de terre ou encore accompagné de votre risotto maison, il fera fureur.

Caractéristiques du produit

- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 100 g / Per 100 g	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 150	
Lipides / Fat 6 g	9 %
saturés / Saturated 2 g	10 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 70 mg	
Sodium / Sodium 190 mg	8 %
Glucides / Carbohydate 0 g	0 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 23 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	6 %

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