

**SHORT RIBS BOEUF CANADIEN ENTIER CUIT***\*présentation suggérée***Informations sur le produit****Emballage:** sac**Code du fabricant :** I39**Taille :** 1.5 kg**Quantité par boîte :** 6 unités**Poids de la boîte :** 10 kg**Palettisation :** 8 boîtes/rangée X 6 rangées/palette**Durée de vie :** 548 jours**Entreposage :** - 18 degrés celsius**Provenance BOEUF:** CANADA**Code SCC :** I062845I579967**Ingrédients**

Boeuf, 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. ou sur le grill durant 15 minutes.

**Astuce:** Utiliser le jus de cuisson comme fond de sauce, servir avec une délicieuse purée de pomme de terre, salade ou pâtes.**Caractéristiques du produit**

- Une portion contient 4 côtes
- Très facile à portionner et manipuler
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive****Nutrition Facts**pour 1 morceau (450 g)  
Per 1 piece (450 g)

<b>Calories 790</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat 47 g</b>	63 %
saturés / Saturated 20 g	115 %
+ trans / Trans 3 g	
<b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 92 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 355 mg</b>	
<b>Sodium 980 mg</b>	43 %
Potassium 1450 mg	31 %
Calcium 75 mg	6 %
Fer / Iron 11,5 mg	64 %

\*5% ou moins d'est peu, 15% ou plus d'est beaucoup  
\*5% or less is a little, 15% or more is a lot**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