

**BAVETTE DE BOEUF ASSAISONNÉE (CRUE)**

\*présentation suggérée

**Informations sur le produit**

Emballage: 1 unité/sac

Code du fabricant : I08

Taille : 220 g

Quantité par boîte : 25 unités

Poids de la boîte : 5.6 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 6 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I084I998000408

**Ingrédients**

Boeuf, eau, cassonade, sel, sucres (extrait sec sirop maïs, sucre, dextrose), protéine de soya hydrolysée, colorant caramel, extrait de levure, légumes déshydratés, épices, papa ne, benzote de sodium, acide citrique, sorbate de potassium.

**Procédure de décongélation**

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

**Procédure de cuisson**

Déposer la pièce sur un grill ou dans la poêle bien chaude pour griller les sucres et poursuivre la cuisson à feu moyen.

**Caractéristiques du produit**

- Prête pour la cuisson
- Réduction du temps de préparation en cuisine
- Réduction des pertes
- Produit surgelé

**Valeur nutritive  
Nutrition Facts**

pour 1/2 morceau (125 g)  
Per 1/2 piece (125 g)

<b>Calories 170</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat 7 g</b>	9 %
saturés / Saturated 3 g	16 %
+ trans / Trans 0,2 g	
<b>Glucides / Carbohydrate 4 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 3 g	3 %
<b>Protéines / Protein 21 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 45 mg</b>	
<b>Sodium 250 mg</b>	11 %
<b>Potassium 350 mg</b>	10 %
<b>Calcium 10 mg</b>	1 %
<b>Fer / Iron 1,75 mg</b>	10 %

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

**Notre équipe pour vous servir**

Katia Ruby, Québec, Trois-Rivières, Victoriaville, Rimouski, Gaspésie, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix et Côte-Nord / 418-538-0326

Marie-Christine Normand, Montréal Nord-Est, Laval, Laurentides, Lanaudière et Abitibi / 514 299-8356

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