

**MACREUSE DE BOEUF CANADIEN AA CUITE****7 OZ****Informations sur le produit**

Emballage: 1 unité/sac

Code du fabricant : III

Taille : 195g / 7 oz

Quantité par boîte : 20 unités

Poids de la boîte : +/- 4 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 6 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance **BOEUF**: CANADA

Code SCC : I062845I57927I



*présentation suggérée

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

À froid saisir la pièce de viande à 450 degrés F. ou sur le grill à haute température afin de faire griller les sucres de la viande.

Astuce: La macreuse se travaille comme un steak avec une sauce d'accompagnement.

Caractéristiques du produit

- Facilite la standardisation de vos menus
- Facilite la définition du bon coût portion
- Produit parfaitement cuit et savoureux (encore rosé)
- Constance de qualité
- Produit surgelé

**Valeur nutritive
Nutrition Facts**pour 100 g
Per 100 g

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Calories 150	
Lipides / Fat 7 g	9 %
saturés / Saturated 2,5 g	14 %
+ trans / Trans 0,2 g	
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 20 g	
Cholestérol / Cholesterol 55 mg	
Sodium 580 mg	25 %
Potassium 300 mg	9 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 2 mg	11 %

*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