

**OSSO BUCO DE VEAU, CUIT****Informations sur le produit****Emballage:** 4 unités/sac**Code du fabricant :** I22**Taille :** +/- 420 g**Quantité par boîte :** 24 unités**Poids de la boîte :** 10 kg**Palettisation :** 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette**Durée de vie :** 548 jours**Entreposage :** - 18 degrés celsius**Code SCC :** I084I998000415

*présentation suggérée

Ingrédients

Veau, 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 l'osso buco sur une belle purée de pomme de terre ou encore accompagné de votre risotto maison, il fera fureur.

Caractéristiques du produit

- Constance de la portion offerte;
- Réduction des manipulations et du temps de préparation;
- Produit entièrement cuit;
- Produit surgelé

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 100 g	
Per 100 g	
Calories 160	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 4,5 g	6 %
saturés / Saturated 1,5 g	8 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 29 g	
Cholestérol / Cholesterol 90 mg	
Sodium 330 mg	14 %
Potassium 200 mg	6 %
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, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix, Côte-Nord, Rimouski, Gaspésie / 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