



FICHE TECHNIQUE

CODE: 149

DEMI CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC CUITE 20 - 24 OZ / CUITE CALIBRÉE

Informations sur le produit

Emballage: 1 côte / sac

Code du fabricant : 149

Taille : +/- 320 g

Quantité par boîte : 12 unités

Poids de la boîte : +/- 3.8 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I579806



*présentation suggérée

Ingrédients

Côtes de dos de porc, cassonade, paprika, poudre de chili, sel, poivre, moutarde sèche, poudre oignon. Contient: moutarde

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 les côtes levées sur une plaque au four à 450 degrés F ou sur le grill entre 5 à 15 minutes.

Caractéristiques du produit

- Côte plus petite
- Rentabilité coût par portion
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé
- Provenance: Europe

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g
Per 100 g

| | % valeur quotidienne* % Daily Value* |
|--|---|
| Calories 280 | |
| Lipides / Fat 20 g | 27 % |
| saturés / Saturated 8 g | 40 % |
| + trans / Trans 0 g | |
| Glucides / Carbohydate 4 g | |
| Fibres / Fibre 0 g | 0 % |
| Sucres / Sugars 3 g | 3 % |
| Protéines / Protein 21 g | |
| Cholestérol / Cholesterol 95 mg | |
| Sodium 400 mg | 17 % |
| Potassium 350 mg | 10 % |
| Calcium 20 mg | 2 % |
| Fer / Iron 1,25 mg | 7 % |

*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