

**TOMAHAWK DE PORC CUIT****\*présentation suggérée****Informations sur le produit****Emballage:** 2 unité / sac**Code du fabricant :** 199**Taille :** +/- 290g / portion**Quantité par boîte :** 24 unités**Poids de la boîte :** +/- 7 kg**Palettisation :** 8 boîtes/rangée X 5 hauteur**Durée de vie :** 548 jours**Entreposage :** - 18 degrés celsius**Provenance Porc:** Québec**Code SCC :** I084I998000606**Ingédients**

Porc, 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 morceau congelé dans l'eau chaude pour une durée de 5 minutes et les mettre sur le grill ou au four à 450 degrés F. pour 10 minutes.

**Caractéristiques du produit**

- Une cuisson parfaite conforme aux normes sanitaires
- Une tendreté exceptionnelle due à la cuisson sous vide
- Réduction des pertes et des manipulations
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

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

	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Calories 170</b>	
<b>Lipides / Fat 9 g</b>	12 %
saturés / Saturated 3 g	6 %
+ trans / Trans 0,1 g	2 %
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 20 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 70 mg</b>	
<b>Sodium 440 mg</b>	19 %
<b>Potassium 350 mg</b>	10 %
<b>Calcium 20 mg</b>	2 %
<b>Fer / Iron 0,75 mg</b>	4 %

\*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