

**SHORT RIBS BOEUF CANADIEN DÉSOSSÉ CUIT****Informations sur le produit**

Emballage: 1 unité/sac

Code du fabricant : 239

Taille : 1.17 kg

Quantité par boîte : 6 unités

Poids de la boîte : 7 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance Boeuf: CANADA

Code SCC : I084I998000804



*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

Placer le produit dans le four à 350 degrés F. ou sur le grill durant 15 minutes.

Astuce: Utiliser le jus de cuisson comme fond de sauce, servir avec une délicieuse purée de pomme de terre, salade ou pâtes.

Caractéristiques du produit

- Une portion contient 4 côtes
- Très facile à portionner et manipuler
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

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

	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Calories 170	
Lipides / Fat 10 g	13 %
saturés / Saturated 4,5 g	25 %
+ trans / Trans 0,5 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 20 g	
Cholestérol / Cholesterol 75 mg	
Sodium 210 mg	9 %
Potassium 300 mg	9 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 2,5 mg	14 %

*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