



# JOUE DE PORC DU QUÉBEC CUITE

## Informations sur le produit

Emballage: 3 joues / sac

Code du fabricant : 29

Taille : +/- 200 g

Quantité par boîte : 30 unités

Poids de la boîte : +/- 6 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance: Québec

Code SCC : I062845I579455



\*présentation suggérée

### Ingrédients

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 les joues de porc dans l'eau chaude et servir. Si vous voulez des joues légèrement rôties, les placer au four de 15-20 minutes à 350 degrés F.

### Idées recette

En garniture de pâtes, salade, pizza ou encore en braisé.

### Caractéristiques du produit

- Polyvalent en entrée ou en plat principal
- Extrêmement tendre, la joue ne contient aucun cartilage et os
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

### Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1/2 morceau (100 g)  
Per 1/2 piece (100 g)

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Calories 190</b>	
<b>Lipides / Fat 12 g</b>	16 %
saturés / Saturated 4,5 g	23 %
+ trans / Trans 0,1 g	
<b>Glucides / Carbohydate 0 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 21 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 70 mg</b>	
<b>Sodium 320 mg</b>	14 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 0 mg	0 %
<b>Fer / Iron 1,5 mg</b>	8 %

\*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