



FICHE TECHNIQUE

CODE: 342

HAUT DE CUISSE EFFILOCHÉ CUIT 1 KG / SANS SAUCE

Informations sur le produit

Emballage: sac

Code du fabricant : 342

Taille : 1 kg

Quantité par boîte : 4 unités

Poids de la boîte : 4 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance **POULET** : Canada

Code SCC : I084I998000392



*présentation suggérée

Ingrédients

Poulet, 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 sac du produit congelé dans l'eau chaude pour une durée de 5 minutes, retirer du paquet et cuisiner / personnaliser à votre goût.

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 1 morceau (100 g)	
Per 1 piece (100 g)	
Calories 120	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 4 g	5 %
saturés / Saturated 1 g	5 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 20 g	
Cholestérol / Cholesterol 95 mg	
Sodium 290 mg	13 %
Potassium 250 mg	7 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0,75 mg	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

Contactez nous
1268 rue Notre-Dame, Berthierville (QC)
J0K1A0

450-404-2200
info@paullegourmet.ca
www.paullegourmet.ca