

**BOEUF HACHÉ ET LENTILLES, CUIT**

\*présentation suggérée

**Informations sur le produit**

Emballage: sac

Code du fabricant : 41

Taille : 2.5 kg

Quantité par boîte : 4 unités

Poids de la boîte : 10 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 6 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I084I998000439

**Ingrédients**

Boeuf, lentilles, sel, poivre

**Procédé de décongélation**

Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.

**Comment le travailler**

Une fois le produit dégelé, il se travaille comme un haché de viande, vous pouvez: le faire revenir dans une poêle, ou l'incorporer à une recette.

**Caractéristiques du produit**

- Versus un haché 100% protéine animale, ce produit offre:
  - Plus de protéine par portion
  - Plus de fibres par portion
  - Moins de gras et moins calorique
- Parfaite option flexitarienne pour un menu réduit en protéine animale
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive  
Nutrition Facts**

pour 100 g  
Per 100 g

	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Calories 200</b>	
<b>Lipides / Fat 10 g</b>	13 %
saturés / Saturated 4 g	22 %
+ trans / Trans 0,4 g	
<b>Glucides / Carbohydate 6 g</b>	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 1 g	1 %
<b>Protéines / Protein 21 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 60 mg</b>	
<b>Sodium 180 mg</b>	8 %
<b>Potassium 300 mg</b>	9 %
<b>Calcium 20 mg</b>	2 %
<b>Fer / Iron 3 mg</b>	17 %

\*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