

**VEAU HACHÉ ET LENTILLES, CUIT****Informations sur le produit**

Emballage: sac

Code du fabricant : 44

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 : I084I998000453



*présentation suggérée

Ingrédients

Veau, 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	
Calories 150	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 5 g	7 %
saturés / Saturated 2 g	
+ trans / Trans 0 g	10 %
Glucides / Carbohydrate 6 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 1 g	1 %
Protéines / Protein 20 g	
Cholestérol / Cholesterol 70 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 350 mg	10 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 1,75 mg	10 %

*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