

**CÔTE LEVÉE DE PORC COUPE "ST-LOUIS" CUITE****\*présentation suggérée****Informations sur le produit****Emballage:** 1 côte / sac**Code du fabricant :** 59**Taille :** +/- 950 g**Quantité par boîte :** 10 unités**Poids de la boîte :** +/- 10 kg**Palettisation :** 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette**Durée de vie :** 548 jours**Entreposage :** - 18 degrés celsius**Code:** 200059**Ingrédients**

Côtes de dos de porc, cassonade, paprika, poudre de chili, sel, poivre, moutarde sèche, poudre oignon. Contient: moutarde

**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 côtes levées sur une plaque au four à 450 degrés F ou sur le grill entre 5 à 15 minutes.

**Caractéristiques du produit**

- Plus charnue et plus grasse
- Rentabilité coût par portion
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive  
Nutrition Facts**

pour 100 g (portion comestible)  
Per 100 g (edible portion)

<b>Calories 330</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 23 g</b>	31 %
saturés / Saturated 9 g	47 %
+ trans / Trans 0,3 g	
<b>Glucides / Carbohydate 4 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 3 g	3 %
<b>Protéines / Protein 25 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 95 mg</b>	
<b>Sodium 280 mg</b>	12 %
<b>Potassium 175 mg</b>	4 %
<b>Calcium 30 mg</b>	2 %
<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