



FICHE TECHNIQUE

CODE: 60

CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC AVEC MEMBRANE 16 - 20 OZ / CUITE



*présentation suggérée

Informations sur le produit

Emballage: 1 côte / sac

Code du fabricant : 60

Taille : +/- 500 - 600 g

Quantité par boîte : 18 unités

Poids de la boîte : +/- 10,5 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I579608

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

- Côte plus petite
- Rentabilité coût par portion
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé
- Provenance: Europe

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g
Per 100 g

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Calories 280	
Lipides / Fat 20 g	27 %
saturés / Saturated 8 g	40 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 4 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 3 g	3 %
Protéines / Protein 21 g	
Cholestérol / Cholesterol 95 mg	
Sodium 400 mg	17 %
Potassium 350 mg	10 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 1,25 mg	7 %

*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