



## FICHE TECHNIQUE

CODE: 61

# CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC DU QUÉBEC CUITE 20 - 24 oz / SANS SAUCE

## Informations sur le produit



\*présentation suggérée

Emballage: 1 côte / sac

Code du fabricant : 61

Taille : 560-680 g

Quantité par boîte : 6 unités

Poids de la boîte : +/- 3.8 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I579615

### Ingrédients

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

### 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

- Tendreté incomparable
- Sans membrane
- Côte plus maigre que la côte de flanc
- Facile à portionner et préparer
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 100 g / Per 100 g	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 280	
Lipides / Fat 20 g	31 %
saturés / Saturated 8 g	39 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 100 mg	
Sodium / Sodium 210 mg	9 %
Glucides / Carbohydrate 3 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 22 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	8 %

### 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