

**CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC CUITE DU QUÉBEC**
24 onces et + / SANS SAUCE

*présentation suggérée

Informations sur le produit

Emballage: 1 côtes / sac

Code du fabricant : 63

Taille : 750 g

Quantité par boîte : 6 unités

Poids de la boîte : 4.5 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance: Québec

Code SCC : I062845I579639

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

- Tendreté incomparable - sans membrane
- Côte plus maigre que la côte de flanc de style "St-Louis"
- Réduction des manipulations en cuisine
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 100 g	
Per 100 g	
Calories 280	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 20 g	27 %
saturés / Saturated 8 g	40 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 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