



OSSO BUCO DE PORC DU QUÉBEC CUIT



*présentation suggérée



Informations sur le produit

Emballage: 4 unités/sac

Code du fabricant : 65

Taille : +/- 230 g

Quantité par boîte : 20 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 PORC : Québec

Code SCC : I062845I579653

Ingrédients

Porc, sel, poivre

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 le produit dans le four à 350 degrés F. durant 30 minutes.

Idées recette

Placer l'osso buco sur une belle purée de pomme de terre ou encore accompagné de votre risotto maison, il fera fureur.

Caractéristiques du produit

- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive
Nutrition Factspour 100 g
Per 100 g

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Calories 150	
Lipides / Fat 6 g	8 %
saturés / Saturated 2 g	10 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 23 g	
Cholestérol / Cholesterol 70 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 0,75 mg	4 %

*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, Rimouski, Gaspésie, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix et Côte-Nord / 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