



FICHE TECHNIQUE

CODE: 69

EFFILOCHÉ DE BOEUF CUIT

Informations sur le produit

Emballage: sac

Code du fabricant : 69

Taille : 1 kg

Quantité par boîte : 4 unités

Poids de la boîte : 4 kg

Palettisation : 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I57969I



*présentation suggérée

Ingrédients

Boeuf, sel, poivre, oignons déshydratés

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 dans l'eau chaude, ajouter la sauce de votre choix et servir.

Idées recettes

Sandwich, pizza, pâtes, salade, poutine, nachos, tacos, et encore plus.

Caractéristiques du produit

- Produit nature
- Très polyvalent
- Vous n'avez qu'à ajouter la sauce de votre choix
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1/2 tasse (100 g)
Per 1/2 cup (100 g)

	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Calories 150	
Lipides / Fat 4 g	5 %
saturés / Saturated 2 g	12 %
+ trans / Trans 0,4 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 28 g	
Cholestérol / Cholesterol 75 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 300 mg	9 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 1,5 mg	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, 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

Contactez nous
1268 rue Notre-Dame, Berthierville (QC)
J0K1A0

450-404-2200 - info@paullegourmet.ca
www.paullegourmet.ca