



## FICHE TECHNIQUE

CODE: 72

# DEMI CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC CUITE 24 onces et + / AVEC SAUCE CALIBRÉE

## Informations sur le produit

Emballage: 1 côte / sac

Code du fabricant : 72

Taille : +/- 390 g

Quantité par boîte : 28 unités

Poids de la boîte : +/- 12.5 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I062845I5793I8



\*présentation suggérée

### 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 140 g  
Per 140 g

<b>Calories 420</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 24 g</b>	32 %
saturés / Saturated 9 g	
+ trans / Trans 0,3 g	47 %
<b>Glucides / Carbohydrate 25 g</b>	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 20 g	20 %
<b>Protéines / Protein 27 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 95 mg</b>	
<b>Sodium 600 mg</b>	26 %
Potassium 300 mg	9 %
Calcium 50 mg	4 %
<b>Fer / Iron 1,75 mg</b>	10 %

\*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