

**POITRINE DE BOEUF CUITE, MONTRÉAL BRISKET****Informations sur le produit**

Emballage: 2 unité/sac

Code du fabricant : 146

Taille : 1.5 kg

Quantité par boîte : 3 unités

Poids de la boîte : 9 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance Boeuf: CANADA

Code SCC : I084I99800094I



*présentation suggérée

Ingrédients

Boeuf, eau, cassonade, sel, sucres (extrait sec sirop maïs, sucre, dextrose), protéine de soya hydrolysée, colorant caramel, extrait de levure, légumes déshydratés, épices, papa ne, benzote de sodium, acide citrique, sorbate de potassium, épices Montréal

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. ou sur le grill durant 15 minutes.

Astuce: Utiliser le jus de cuisson comme fond de sauce, servir avec une délicieuse purée de pomme de terre, salade ou pâtes.

Caractéristiques du produit

- Une portion contient 4 côtes
- Très facile à portionner et manipuler
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive
Nutrition Facts**

pour 1/15 d'unité (100 g)

Per 1/15 unit (100 g)

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Calories 260	
Lipides / Fat 17 g	23 %
saturés / Saturated 7 g	35 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 29 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 29 g	29 %
Protéines / Protein 19 g	
Cholestérol / Cholesterol 65 mg	
Sodium 630 mg	27 %
Potassium 225 mg	7 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 1,75 mg	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, 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