



## JOUE DE BOEUF IMPORTÉE CUITE

## Informations sur le produit

Emballage: 3 unités/sac

Code du fabricant : 128

Taille : 290 g

Quantité par boîte : 24 unités

Poids de la boîte : 7 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance **BOEUF** : Nouvelle-Zélande

Code SCC : I0841998000507



\*présentation suggérée

## Ingrédients

Boeuf, 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 les joues de boeuf congelées dans l'eau chaude.

Pour servir rôties, placer au four de 15-20 minutes à 350 degrés F.

## Caractéristiques du produit

- Polyvalent: en entrée comme en plat principal
- Extrêmement tendre, la joue ne contient aucun cartilage et os
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive  
Nutrition Factspour 1/3 morceau (100 g)  
Per 1/3 piece (100 g)

	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
<b>Calories 70</b>		
<b>Lipides / Fat 2 g</b>		3 %
saturés / Saturated 2 g		10 %
+ trans / Trans 0 g		
<b>Glucides / Carbohydate 7 g</b>		
Fibres / Fibre 0 g		0 %
Sucres / Sugars 0 g		0 %
<b>Protéines / Protein 7 g</b>		
<b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>		
<b>Sodium 20 mg</b>		1 %
Potassium 0 mg		0 %
Calcium 0 mg		0 %
Fer / Iron 0 mg		0 %

\*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, Est du Québec / 418-538-0326 ; kruby@paullegourmet.ca

Marie-Christine Normand, Montréal Nord-Est, Rive-Nord, Lanaudière et Abitibi / 514-299-8356; mchristinenormand@paullegourmet.ca

Alexandre Chevalier, Montréal Sud-Ouest et centre-ville, Rive-Sud, Outaouais/ 450-803-5772; achevalier@paullegourmet.ca

Catherine Bergeron, Comptes majeurs et comptes chaînes, Québec, Estrie/ 450-775-7420; cbergeron@paullegourmet.ca

Julien Berthelet, Directeur des ventes et marketing/ 514-592-0117; jberthelet@paullegourmet.ca

