

**EFFILOCHÉ DE PORC DU QUÉBEC AVEC SAUCE BBQ****Informations sur le produit****Emballage:** 4 x 1 kg**Code du fabricant :** I34**Taille :** 1 KG**Quantité par boîte :** 4 unités**Poids de la boîte :** 4kg**Palettisation :** 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette**Durée de vie :** 548 jours**Entreposage :** - 18 degrés celsius**Provenance:** Québec**Code SCC :** I084I998000637**\*présentation suggérée****Ingrédients**

Épaule de porc, cassonade, paprika, poudre de chili, sel, poivre, moutarde sèche, poudre oignon. Contient: moutarde

**Ingrédients (sauce)**

Sucre, pâte de tomate, eau, glucose-fructose, vinaigre, jus d'ananas concentré, mélasse, amidon de maïs modifié, arôme naturel, légumes déshydratés (poivron rouge, ail, oignon), épices, benzoate de sodium, extraits d'épices), eau, glucose-fructose, sucre, pâte de tomate, vinaigre, amidon de maïs modifié, arôme naturel, maltodextrine, colorant caramel (sulfites), gomme xanthane, poudre de tamarin, benzoate de sodium, sorbate de potassium, bioxyde de silice (aide-manufacturière), farine de maïs, farine de riz.

**Procédé de décongélation**

Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.

**Procédure de cuisson**

Réchauffer le produit et servir.

**Caractéristiques du produit**

- Réduction des manipulations en cuisine / prêt-à-servir
- Tendreté incomparable
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

**Valeur nutritive  
Nutrition Facts**

pour 140 g  
Per 140 g

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Calories 420</b>	
<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 %
<b>Potassium 300 mg</b>	9 %
<b>Calcium 50 mg</b>	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, 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

