

# Primepuree<sup>®</sup> Poisson Newburg



CODE DE CAS  
**2719**  
**3**

PACK ET TAILLE  
**3 x 1,7 kg**



## NUTRITION FACTS

Per 100 g

**Calories 164,6**

Total Fat 8,34 g	<b>0%</b>
Saturated Fat 1,73 g	<b>0%</b>
+ Trans Fat 0,1 g	
Cholesterol 8,08 mg	<b>0%</b>
Sodium 405 mg	<b>0%</b>
Total Carbohydrate 8,08 g	<b>0%</b>
Sugars 1,33 g	<b>0%</b>
Dietary Fibre 1,45 g	<b>0%</b>
Protein 15,03 g	<b>0%</b>
Potassium 186 mg	<b>0%</b>
Calcium 35,66 mg	<b>0%</b>
Iron 1,3 mg	<b>0%</b>
Phosphorus 187 mg	<b>0%</b>

\*5% or less is a little. 15% or more is a lot.

Nutrition Facts are based on our current data. However, because the data may change from time to time, this information may not always be identical to the Nutrition Facts table found on the labels of products.

## SPECIFICATIONS

Code de cas	27193
Pack et taille	3 x 1,7 kg
Case Weight	5,45 kg
Case Size	45.09 cm x 27.64 cm x 7.80 cm
Cube	0.0111 m
UPC	063211271935

Délicieux poisson blanc Newburg en purée et prêt à cuire.

- Le poisson en purée sûr et consistant est facile à préparer. Il suffit de tempérer, chauffer et servir sans ajouter de sauce.
- Moins de déchets - utilisez à peine une demi-baignoire.

## Ingredients

Goberge, Pois chiches, Eau, Saumon, Pommes de terre séchées (pommes de terre, mono- et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Isolat de protéines de soya, Beurre (lait), Huile de canola et/ou de soya, Sel, Jus de citron concentré, Sucre, Gomme de xanthane et de caroube, Lécithine de soya, Ail séché, Poudre d'oignon, Extraits d'épices, Épices.

## Preparation

### DOIT ÊTRE CUIT DIRECTIVES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION

1. Tempérer le produit à 4 °C (40 °F) ou moins pendant 24 à 48 heures.
2. Vider le contenu du bac dans un moule de métal peu profond adéquat. Veiller à ce que le produit soit réparti uniformément dans le moule. Les directives de cuisson sont basées sur un bac complet et il pourrait être nécessaire de les modifier pour une quantité inférieure ou supérieure.
3. **Couvrir hermétiquement le moule de pellicule plastique, puis de papier d'aluminium.**
4. Choisir l'une des méthodes de cuisson recommandées ci-dessous. Dans TOUS les cas, s'assurer que la température interne minimale atteigne 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'équipement.
  - a. Four conventionnel :** préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne recommandée ci-dessus soit atteinte.
  - b. Cuisson à vapeur :** Placer le bac dans le cuiseur à vapeur. Cuire pendant environ 40 à 45 minutes jusqu'à ce que la température interne recommandée ci-dessus soit atteinte.
  - c. Chariots de remise en température :** Communiquez avec le fabricant de l'équipement afin d'obtenir les instructions de remise en température recommandées. Réchauffer à la température interne recommandée ci-dessus.

## Serving Ideas

---

Servir seul ou dans le cadre d'un délicieux repas en purée.

## Storage & Handling

---

**Shelf Life** : 15 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.