

Primepuree® Rôti de boeuf



CODE DE CAS
2719
4

PACK ET TAILLE
3 x 1,7 kg



NUTRITION FACTS

Per 100 g

Calories	208,54
Total Fat	14,96 g 0%
Saturated Fat	4,07 g 0%
+ Trans Fat	0,46 g
Cholesterol	34,63 mg 0%
Sodium	339,78 mg 0%
Total Carbohydrate	5,23 g 0%
Sugars	0,26 g 0%
Dietary Fibre	1,31 g 0%
Protein	13,9 g 0%
Potassium	265,3 mg 0%
Calcium	21,13 mg 0%
Iron	2,07 mg 0%
Phosphorus	140,7 mg 0%

*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	27194
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	063211271942

Délicieux rôti de boeuf en purée et prêt à cuire.

- Les viandes rôties en purée sûres et consistantes sont faciles à préparer, il suffit de les tempérer, de les chauffer et de les servir, sans sauce.
- Moins de déchets - utilisez à peine une demi-baignoire.

Ingredients

Bœuf, Eau, Haricots rouges, Huile de canola et/ou de soya, Isolat de protéines de soya, Arôme, Sel, Vinaigre, Lécithine de soya, Caramel, Gomme de xanthane et de caroube, Extraits d'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. Cuiseur 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.
5. Maintenir à une température d'au moins 74°C (165°F). Jeter toute portion inutilisée après 2 heures.

Serving Ideas

Servir comme une viande rôtie en purée savoureuse et nutritive (inutile d'ajouter de la sauce).

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.