

Primehachéfin Rôti de boeuf

Campbell's
Foodservice

Campbell's
primemincéd

CODE DE
CAS
2721
0

PACK ET TAILLE
3 x 1,7 kg



NUTRITION FACTS

Per 100 g

Calories 116,37

Total Fat 4,19 g	0%
Saturated Fat 1,88 g	0%
+ Trans Fat 0,22 g	
Cholesterol 13,79 mg	0%
Sodium 285,27 mg	0%
Total Carbohydrate 2,73 g	0%
Sugars 1,81 g	0%
Dietary Fibre 1,95 g	0%
Protein 17,91 g	0%
Potassium 332,33 mg	10%
Calcium 24,57 mg	0%
Iron 2,04 mg	0%
Vitamin A 0 µg	0%
Vitamin C 0 mg	6%
Phosphorus 187,2 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	27210
Pack et taille	3 x 1,7 kg
Case Weight	5,45 kg

Rôti de boeuf en purée prête à cuire.

- Les viandes rôties hachées sûres et consistantes sont faciles à préparer, simplement à tempérer, chauffer et servir.
- Moins de déchets - utilisez à peine une demi-baignoire.

Ingredients

Bœuf, Eau, Protéines de soya texturées, Isolat de protéines de soya, Gras de bœuf, Vinaigre, Lécithine de soya, Sel, Gomme de xanthane et de caroube, Arôme, Extrait de levure, Extraits d'épices, Caramel.

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 cuit 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.

Storage & Handling

Shelf Life : 15 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold

Case Size	45.09 cm x 27.64 cm x 7.80 cm	refrigerated product longer than 2 days.
Cube	0.0111 m	
UPC	063211272109	
SCC-14	10063211272106	