

Primepuree® Rôti de Dinde



CODE DE CAS
2821
3

PACK ET TAILLE
3 x 1,7 kg



NUTRITION FACTS

Per 100 g

Calories 178,37

Total Fat 12,6 g	0%
Saturated Fat 3,3 g	0%
+ Trans Fat 0,1 g	
Cholesterol 44,6 mg	0%
Sodium 310,9 mg	0%
Total Carbohydrate 4,2 g	0%
Sugars 0,7 g	0%
Dietary Fibre 1 g	0%
Protein 12,6 g	0%
Potassium 161,6 mg	0%
Calcium 16,1 mg	0%
Iron 1,2 mg	0%
Phosphorus 119,8 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	28213
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	063211282139

Rôti de Dinde 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

Dinde, Eau, Pois chiches, Gras de poulet, Isolat de protéines de soya, Vinaigre, Sel, Ail séché, Poudre d'oignon, Extrait de levure, Extraits d'épices, Gomme de xanthane et de caroube, Lécithine de soya, Arôme.

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.

Storage & Handling

Shelf Life : 15 mois

SCC-14

10063211282136

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