

Poivrons verts farcis



CODE DE CAS
28908

PACK ET TAILLE
4 x 2,26 kg

FIBRE Source of Fibre

(Fe) Source of Iron

(K) Source of Potassium



NUTRITION FACTS

Per 189 g

Calories 106,34

Total Fat 5,16 g	0%
Saturated Fat 1,53 g	0%
+ Trans Fat 0,18 g	
Cholesterol 14,23 mg	0%
Sodium 359,76 mg	0%
Total Carbohydrate 11,22 g	0%
Sugars 3,4 g	0%
Dietary Fibre 1,21 g	0%
Protein 4,36 g	0%
Potassium 189,2 mg	0%
Calcium 24,29 mg	0%
Iron 0,88 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	28908
Pack et taille	4 x 2,26 kg
Case Weight	10,10 kg
Case Size	53.67 cm x 33.35 cm x 12.70 cm
Cube	0.0227 m
UPC	063211289084
SCC-14	10063211289081

Poivrons verts farcis d'un mélange de bœuf haché et de riz à grain long délicatement épicé, qui ont mijoté dans une sauce aux tomates relevée.

Ingredients

Poivrons verts, Eau, Pâte de tomates, Bœuf, Riz, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Chapelure (blé), Œuf entier, Amidon de maïs modifié, Carottes, Céleri, Sel, Concentré de protéines de soya, Oignons, Sucre, Lait écrémé en poudre, Isolat de protéines de soya, Extrait de levure, Poudre d'oignon, Épice, Arôme, Lécithine de soya, Caramel.

Preparation

Four conventionnel à 400 °F / 200 °C

Congelé: Replier un coin de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper; faire cuire pendant 2 hr.

Réfrigéré: Replier un coin de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper; faire cuire pendant 1 hr 30 min.

Four conventionnel à 350 °F / 180 °C

Congelé: Replier un coin de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper; faire cuire pendant 1 hr 30 min.

Réfrigéré: Replier un coin de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper; faire cuire pendant 1 hr 5 min.

Cuiseur a vapeur

Congelé: Couvrir et faire cuire pendant 1 hr 25 min.

Réfrigéré: Couvrir et faire cuire pendant 1 hr 10 min.

Faire cuire selon le mode d'emploi indiqué et jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 165 °F (74 °C).

Avant de servir, verser la sauce sur les poivrons verts à l'aide d'une cuillère, peu importe la méthode de cuisson utilisée.

Serving Ideas

Laissez reposer au moins 20 minutes avant de servir. Servez sur un lit de riz ou de nouilles, ou en plat principal accompagné d'une salade ou de légumes et de pain à l'ail.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

FROZEN

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