

# Trepuree® Porc barbecue

**Campbell's**  
COLLECTION DE  
**texturemodifiée**

CODE DE CAS  
**27018**

PACK ET TAILLE  
**24 x 250 g**



Contrôle  
du sodium  
- Au plus  
650 mg



Source de  
calcium



Source de  
fer



Source de  
fibres



Source de  
potassium



Une entrée de purée de porc au barbecue, servie avec du maïs beurré et des pommes de terre maison.

## Ingredients

Pommes de terre réhydratées (contient des mono- et diglycérides, du phosphate de sodium, et de l'acide citrique), Haricots verts, Porc, Eau, Lentilles, Saindoux, Huile de canola et/ou de soya, Lait écrémé en poudre, Pâte de tomates, Isolat de protéines de soya, Beurre, Sel, Vinaigre de cidre, Gomme de xanthane et de caroube, Lécithine de soya, Sucres (cassonade), Poudre d'oignon, Concentré de protéines de lactosérum, Ail séché, Arôme (contient du bœuf), Épice, Rocou, Curcuma.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

### Calories 146,08

Lipides Totale 9,79 g	0%
Lipides Saturée 3,31 g	0%
+ Gras trans 0,03 g	
Cholestérol 17,59 mg	0%
Sodium 216 mg	0%
Glucides Totaux 8,92 g	0%
Sucres 2,23 g	0%
Fibre Alimentaire 1,5 g	0%
Protéine 6,02 g	0%
Potassium 204,9 mg	0%
Calcium 42,77 mg	0%
Fer 0,79 mg	0%
Phosphorus 80 mg	0%

5 % ou moins, c'est peu. 15 % ou plus, c'est beaucoup.

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

## SPECIFICATIONS

Code de cas	27018
Pack et taille	24 x 250 g
Poids du boîtier	6,30
Taille de la valise	
Cube	0,0200

## Preparation

### DIRECTIVES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION

- Tempérer les repas Trepuree® dans leur emballage scellé à 4 °C (40 F) ou moins pendant 24 à 48 heures. **NE PAS ENLEVER LA PELLICULE TRANSPARENTE AVANT LA CUISSON.**
  - 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) dans toutes les bandes.** Manipuler les plats avec soin après la cuisson ; ils seront chauds.
- Four ordinaire ou à convection :** Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Placer les plats dans leur emballage scellé sur une plaque de cuisson. Faire chauffer de 45 à 50 minutes au four ordinaire ou de 35 à 45 minutes au four à convection, jusqu'à ce que la température interne minimale indiquée ci-dessus soit atteinte.
  - Directives de remise en température :** Les directives de remise en température varient d'un fabricant à un autre. Veuillez contacter le fabricant de votre équipement pour obtenir des instructions de chauffage précises sur la façon d'atteindre la température interne désirée indiquée ci-dessus.

## Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 15 mois

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

UPC  
SCC-14

063211270181  
10063211270188