

Primepuree® Rôti de Porc



CODE DE CAS
27196

PACK ET TAILLE
3 x 1,7 kg



Source de
fer



Porc rôti délicieux 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

Porc, Lentilles, Eau, Saindoux, Isolat de protéines de soya, Vinaigre de cidre, Sel, Ail séché, Poudre d'oignon, Lécithine de soya, Gomme de xanthane et de caroube, Épice, 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. Cuisson 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

Calories 253,3

| | |
|------------------------|----|
| Lipides Totale 20,3 g | 0% |
| Lipides Saturée 7,34 g | 0% |
| + Gras trans 0,15 g | |
| Cholestérol 42,01 mg | 0% |
| Sodium 281,55 mg | 0% |
| Glucides Totaux 5,16 g | 0% |
| Sucres 0,49 g | 0% |
| Fibre Alimentaire 1 g | 0% |
| Protéine 12,99 g | 0% |
| Potassium 212,09 mg | 0% |
| Calcium 20,77 mg | 0% |
| Fer 1,56 mg | 0% |
| Phosphorus 134,8 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 | 27196 |
| Pack et taille | 3 x 1,7 kg |
| Poids du boîtier | 5,45 kg |
| Taille de la valise | 45,09 cm x 27,64 cm x 7,80 cm |
| Cube | 0,0111 m |
| UPC | 063211271966 |

Serving Ideas

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

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

SCC-14

10063211271963

longer than 2 days.