

# Primehachéfin Rôti de boeuf



CODE DE CAS  
**27210**

PACK ET TAILLE  
**3 x 1,7 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

Boeuf, Eau, Protéines de soya texturées, Isolat de protéines de soya, Gras de boeuf, 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-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.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

### Calories 116,37

Lipides Totale 4,19 g	0%
Lipides Saturée 1,88 g	0%
+ Gras trans 0,22 g	
Cholestérol 13,79 mg	0%
Sodium 285,27 mg	0%
Glucides Totaux 2,73 g	0%
Sucres 1,81 g	0%
Fibre Alimentaire 1,95 g	0%
Protéine 17,91 g	0%
Potassium 332,33 mg	10%
Calcium 24,57 mg	0%
Fer 2,04 mg	0%
Vitamin A 0 g	0%
Vitamin C 0 mg	6%
Phosphorus 187,2 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	27210
Pack et taille	3 x 1,7 kg
Poids du boîtier	5,45 kg

## 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.

<b>Taille de la valise</b>	45,09 cm x 27,64 cm x 7,80 cm
<b>Cube</b>	0,0111 m
<b>UPC</b>	063211272109
<b>SCC-14</b>	10063211272106