

Primepuree® Rôti de Dinde



CODE DE CAS
28213

PACK ET TAILLE
3 x 1,7 kg



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. 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 178,37

Lipides Totale 12,6 g	0%
Lipides Saturée 3,3 g	0%
+ Gras trans 0,1 g	
Cholestérol 44,6 mg	0%
Sodium 310,9 mg	0%
Glucides Totaux 4,2 g	0%
Sucres 0,7 g	0%
Fibre Alimentaire 1 g	0%
Protéine 12,6 g	0%
Potassium 161,6 mg	0%
Calcium 16,1 mg	0%
Fer 1,2 mg	0%
Phosphorus 119,8 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	28213
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	063211282139

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.

