

# Poivrons verts farcis



CODE DE CAS  
**28908**

PACK ET TAILLE  
**4 x 2,26 kg**



Source de fer



Source de fibres



Source de potassium



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.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 189 g

### Calories 106,34

Lipides Totale 5,16 g	0%
Lipides Saturée 1,53 g	0%
+ Gras trans 0,18 g	
Cholestérol 14,23 mg	0%
Sodium 359,76 mg	0%
Glucides Totaux 11,22 g	0%
Sucres 3,4 g	0%
Fibre Alimentaire 1,21 g	0%
Protéine 4,36 g	0%
Potassium 189,2 mg	0%
Calcium 24,29 mg	0%
Fer 0,88 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	28908
Pack et taille	4 x 2,26 kg
Poids du boîtier	10,10 kg
Taille de la valise	53,67 cm x 33,35 cm x 12,70 cm
Cube	0,0227 m
UPC	063211289084
SCC-14	10063211289081

## Préparation

**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.

## Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Surgelées

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