

POITRINE DE BOEUF EFFILOCHÉ DÉCHIQUETÉE

Entièrement cuite - Assaisonné



Préparée à partir de poitrine de bœuf de première qualité. Notre poitrine de bœuf effiloché entièrement cuite est tendre, juteuse et assaisonnée de façon neutre, idéale pour toutes vos préparations. Déjà effilochée pour faciliter son utilisation, elle permet de gagner du temps tout en offrant un goût riche et une texture du bœuf cuit lentement. Parfaite pour les exploitants de services alimentaires, la poitrine de bœuf déchiquetée de Reuven offre une grande variété de menus, des sandwiches et tacos aux bols, salades et pâtes.

Pour de délicieuses recettes,
visitez www.reuven.com

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE



POITRINE DE BOEUF EFFILOCHÉ DÉCHIQUETÉE

Entièrement cuite - Assaisonné

Idéal pour les restaurants, traiteurs, comptoirs-déli, camions-restaurants et le commerce de détail. Prêt quand vous l'êtes - notre poitrine de bœuf effilochée, stable à température ambiante, offre le goût et la texture authentiques du bœuf mijoté, sans préparation supplémentaire. Polyvalente pour les sandwichs, tacos, bols de grains, sautés, pâtes ou salades.



CODE DE	CODE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB	POIDS BRUT
B43955	10628269439552	TBC	4 kg (4 x 1 kg)	4.43 kg

CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAISSE	CONFIGURATION DE PALETTE	VOLUME DE CAISSE
24 mois dans un endroit frais et sec	14.57"L x 7.48"W x 4.25"H 37cmL x 19cmW x 10.8cmH	14/10	11,902 cm ³ (0.42 ft ³)

PRÉPARATION

- Four combiné (vapeur):** Utiliser seulement de la vapeur à 100 %. Préchauffer le four à 93 °C (200 °F). Placer les sachets scellés sur une grille, une plaque recouverte de papier parchemin ou dans un bain-marie peu profond. Faire chauffer pendant 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 74 °C (165 °F). Retirer délicatement le sachet et le laisser reposer pendant 2 minutes avant de l'ouvrir. Le sachet sera chaud.
- Faire bouillir dans le sachet:** Transférer avec soin le sachet scellé dans l'eau bouillante d'une marmite ou d'une bouilloire. Laisser un espace pour le déplacement de l'eau. Faire chauffer pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 74 °C (165 °F). Retirer délicatement le sachet et le laisser reposer pendant 2 minutes avant de l'ouvrir. Le sachet sera chaud.

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Préparée à partir de poitrine de bœuf de première qualité, cuite lentement pour plus de tendreté
- Saveur neutre pour convenir à un large éventail d'applications de menus
- Déjà effiloché – permet d'économiser du temps de préparation et élimine la manutention de bœuf cru. Excellente source de protéines
- Longue conservation pour la commodité de l'exploitant
- Polyvalente pour les sandwichs, les tacos, les bols, les pâtes, les sautés, et plus encore
- Certifiée halal

Head Office/Siège social	416.929.1496
Concord National (Atlantic)	902.468.8990
Bill Gogos (Québec)	514.813.8449
Charles Lamoureux (Québec)	514.887.8641
Chris Rosenberg (Québec)	514.217.1428
Caleb Borland (Ontario, East/Est)	705.750.7800

Tony Dominic (Ontario, GTA, West/Ouest)	416.578.6334
Jeff Hadall (Ontario, Southwest/Sud-Ouest)	226.387.7614
David Wakaluk (Manitoba/Saskatchewan)	204.771.5740
Michael Marks (Alberta)	587.839.7500
Aaron Marks (Northern Alberta)	403.464.7234
Classic Cuisine (British Columbia)	604.323.2671
Frank Dentico (Retail Sales/Ventes au détail)	437.433.7330

Nutrition Facts

Valeur nutritive
Per 1 cup (100 g)
pour 1 tasse (100 g)

Calories 140	% Daily Value*
Fat / Lipides 4 g	5 %
Saturated / saturés 2 g	
+ Trans/ trans 0 g	10 %
Carbohydate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 26 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 380 mg	17 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 2 mg	11 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à www.reuven.com

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

