

LANIÈRES DE STEAK DE BOEUF

ENTIÈREMENT CUITES - ASSAISONNÉES



Préparées avec du bœuf maigre, ces lanières de steak entièrement cuites sont tendres, assaisonnées et certifiées halal. Cuites lentement pour la consistance et surgelées séparément (IQF) pour faciliter la division en portions, elles offrent le goût du steak fraîchement grillé. Riches en protéines, faibles en gras et prêtes à l'emploi, elles permettent d'économiser du temps de préparation et d'améliorer le rendement. Une option polyvalente pour les wraps, les bols, les salades et les plats d'inspiration mondiale.

Pour de délicieuses recettes, visitez www.reuven.com



LANIÈRES DE STEAK DE BOEUF

ENTIÈREMENT CUITES - ASSAISONNÉES

Cuites lentement pour plus de tendreté et d'intensité, nos lanières de steak de boeuf entièrement cuites offrent une saveur riche et savoureuse dans un format prêt à l'emploi. Légèrement assaisonnées et polyvalentes, elles se marient bien avec les sauces, les marinades et les épices pour s'adapter à tous les menus. Ces lanières de steak rehaussent les wraps, les sautés, les bols, les salades et les pâtes en offrant une qualité de cuisson lente dans un format rapide, homogène et facile à utiliser dans les cuisines d'aujourd'hui, où la main-d'oeuvre est restreinte.



CODE DE RODUIT	CASE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB.	POIDS BRUT
B03677	10628269036775	30-60mmde longueur	2 x 2,5 kg	5,50 kg

CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAISSE (LxLxH)	PALLET CONF.	VOLUME DE CAISSE
garder congelé	14,37" x 10,43" x 5,71" 37cm x 19cm x 10,8cm	10/7 (Ti/Tier)	14 025 cm ³ (0,50 ft ³)

PRÉPARATION

1. Prêt à l'emploi pour tous les menus.

Décongeler au réfrigérateur avant utilisation ou réchauffer dès la sortie du congélateur.

Chauffer jusqu'à ce que le produit atteigne une température interne minimale de 74 °C (165 °F).

Ne pas recongeler une fois décongelé.

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Entièrement cuites
- Alimentation à l'herbe*
- Préparé avec des coupes de boeuf maigre
- Processus de cuisson lente
- Entièrement de la viande, sans agent de remplissage
- Certifié halal
- Prêt à l'emploi
- Économie de temps et de main-d'oeuvre dans la cuisine
- Rendement amélioré par rapport à la viande crue
- Excellente source de protéines
- Polyvalent et pratique
- Goût et texture exceptionnels

*Tous les bovins au Brésil sont nourris à l'herbe pendant la majeure partie de leur cycle de vie, à l'exception du temps occasionnel passé dans les parcs d'engraissement avant l'abattage.

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 100 g / par 100g

Calories 110	% Daily Value*
Fat / Lipides 2 g	3 %
Saturated / saturés 0.5 g	3 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 1 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 24 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 490 mg	21 %
Potassium 175 mg	5 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %

*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

