

# BOEUF HACHE MAIGRE

ENTIÈREMENT CUIT - 100 % BOEUF



Fait à 100 % de boeuf, notre boeuf haché maigre entièrement cuit offre une saveur nette et naturelle ainsi qu'une texture tendre, sans agents de remplissage ni additifs. Cuit lentement pour une qualité constante, il offre un excellent rendement et une performance fiable. Riche en protéines, faible en gras et en sodium, il est prêt à être utilisé directement du congélateur, ce qui permet d'économiser du temps de préparation et de réduire le gaspillage. Parfait pour les services alimentaires, il apporte une touche de polyvalence aux tacos, aux pâtes, aux bols, aux soupes et aux sauces.

Pour de délicieuses recettes,  
visitez [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

 **REUVEN**  
INTERNATIONAL



# BOEUF HACHE MAIGRE

ENTIÈREMENT CUIT - 100 % BOEUF

Cuit lentement pour une qualité constante, notre boeuf haché maigre entièrement cuit offre une performance fiable dans toute cuisine. Avec son profil neutre, entièrement composé de boeuf, il s'agit de la base parfaite pour développer la saveur des sauces, des garnitures et des plats principaux. Des tacos aux wraps, en passant par les chilis et les sauces bolognaises, les chefs peuvent créer des plats audacieux et originaux avec la texture authentique du boeuf haché fraîchement cuit, sans le temps de préparation ni le gaspillage.



CODE DE RODUIT	CASE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB	POIDS BRUT
B03737	10628269037376	haché 6mm	2 x 2,5 kg	5,50 kg

CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAISSE (LxLxH)	PALLET CONF.	CASE CUBE
garder congelé	14,4" x 10,47" x 5,83" 36,6cm x 26,6cm x 14,8cm	10/7 (Ti/Tier)	14 409 cm <sup>3</sup> (0,51 ft <sup>3</sup> )

## 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'œuvre 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.

## Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 100 g / par 100g

Calories 200	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides</b> 10 g	13 %
Saturated / saturés 5 g	28 %
+ Trans / trans 0.5 g	
<b>Carbohydate / Glucides</b> 0 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
<b>Protein / Protéines</b> 28 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 80 mg	
Sodium 50 mg	2 %
Potassium 250 mg	7 %
Calcium 10 mg	1 %
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

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

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

