

MENU^{MC}



GALETTES DE BOEUF HACHÉ

Faits avec des ingrédients simples et du boeuf à 100 %, les galettes de boeuf MENU sont tendres et savoureuses. Prêtes pour le BBQ, la poêle ou au four, ces galettes peuvent être accompagnées d'une variété de produits en plus de vous faire économiser du temps de préparation.

- Sans gluten.
- Tendres et juteuses.
- Non cuites.
- Fait avec du vrai boeuf.

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.
[Colabor.com](https://www.colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

MENU^{MC}

| Code | Format | Description |
|--------|------------|---|
| 27747 | 56 × 91 g | Galettes de boeuf haché style maison surgelées |
| 27748 | 64 × 67 g | Galettes de boeuf haché style maison surgelées |
| 27749 | 45 × 111 g | Galettes de boeuf haché style maison surgelées |
| 122410 | 30 × 167 g | Galettes de boeuf haché style maison surgelées |
| 122420 | 24 × 225 g | Galettes de boeuf haché style maison surgelées |
| 127780 | 56 × 91 g | Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées |
| 124750 | 45 × 111 g | Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées |
| 124610 | 30 × 167 g | Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées |



TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

Voir fiches techniques.

LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Voir fiches techniques.

Allégations : Sans gluten.

Allergènes :

CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 365 jours

MODE D'EMPLOI



- **BBQ :** Faire cuire les galettes congelées sur feu moyen élevé pendant 10 à 14 minutes. Retourner 2 fois, puis insérer un thermomètre numérique à lecture rapide par le côté, jusqu'au centre de chaque galette. La température interne doit atteindre 165 °F (74 °C).
- **FOUR :** Faire cuire les galettes décongelées pendant 25 minutes environ dans un four préchauffé à 425 °F en les retournant au moins 2 fois durant la cuisson. Cuire jusqu'à ce que la température interne affiche 165 °F (74 °C).

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Concoctez un fabuleux cheeseburger MENU à l'aide de nos fromages tranchés et nos frites régulières à l'ancienne.

| Code | Format | Description |
|--------|-------------|------------------------------------|
| 24288 | 6 × 2,27 kg | Frite 3/8" régulière à l'ancienne |
| 5926 | 2 × 2 kg | Fromage ruban coloré en tranches |
| 116490 | 2 × 2,2 kg | Fromage ruban blanc en tranches |
| 129530 | 6 × 500 g | Fromage suisse naturel en tranches |
| 130930 | 12 × 500 g | Fromage coloré en tranches |

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

