

MENU^{MC}



SAUCISSES À DÉJEUNER

PORC ET BOEUF

Bien commencer la journée avec les saucisses porc et boeuf MENU. Non-cuites, une belle odeur s'en dégagera durant la cuisson. Un produit parfait pour les restaurants et les hôtels servant le brunch, puisque le boyau végétal de ces saucisses préserve leur aspect et leur forme.

- Offert en format de 5 kg pour le HRI.
- Longue durée de vie de 270 jours congelé.
- Aliments préparés au Québec.

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.

Colabor.com

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

MENU^{MC}

Code	Format	Description
123251	5 kg	Saucisses à déjeuner porc et boeuf



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 2 sausages (76 g)
pour 2 saucisses (76 g)

Calories 240	% Daily Value*
% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 21 g	28 %
Saturated / saturés 6 g	30 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydate / Glucides 5 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 7 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 560 mg	24 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

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

LIS TE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Porc, Eau, Chapelure de blé grillée, Boeuf, Boyau végétal (alginate de sodium), Sel, Gluten de blé, Moutarde, Amidon de blé modifié, Épices, Érythorbate de sodium, Sucre, Amidon de blé, Isolat de protéine de blé, Substances laitières.

Allégations : Voir fiches techniques.

Allergènes : Contient : Blé, Moutarde, Lait.

CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 270 jours.

MO DE D'EMPL OI



- Afin d'accélérer la cuisson, blanchir les saucisses à l'eau chaude frémissante pendant 5 minutes au préalable.
- Congelé : Cuire au four à 375°F ou 190°C pendant 10 minutes.
- Décongelé : Cuire au four à 375°F ou 190°C pendant 8 minutes.

SUG GESTIONS D'UTILI SATION

- Au déjeuner et au brunch, savourez les saucisses à déjeuner porc et boeuf avec les fèves au lard, le bacon et les patates à déjeuner MENU.

Code	Format	Description
24913	5 kg	Bacon coupe du centre 18-22/lb (8 3/4")
123263	6 L	Fèves au lard cuites au four
24286	6 × 2,27 kg	Patates à déjeuner

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

