



POITRINE DE DINDE AVEC DOS ET PILONS D'AILE DÉSOSSÉS, ASSAISONNÉE

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#6261109

**POITRINE DE DINDE AVEC DOS ET
PILONS D'AÏLE DÉOSSÉS,
ASSAISONNÉE**



VOLAILLE

Cru, non cuit

Congelé

Sac de cuisson

Assaisonnées sans phosphate
de sodium ni de sel

Teneur élevée en protéines

INGRÉDIENTS

Poitrine de dinde, Eau, Sucres (extraits
secs de glucose).



ALLERGÈNES

Contient :

Aucun

*Vérfié pour : noix, arachides, graines de
sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés,
mollusques, poissons, graines de
moutarde, sulfite (>10 ppm) et sources de
gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)*

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Combi :

350° F (175°C) De 300 à 325 minutes

Convection :

350° F (175°C) De 300 à 325 minutes

Cuire congelé dans le sac. Perforer le
sac avant cuisson. Prévoir environ 41
min/kg

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 187.38

% Valeurs nutritives

Lipides 11.94 g 16%

saturés 3.83 g 19%

+ trans 0.09 g

Glucides 0.1 g

Fibre 0 g 0%

Sucres 0 g

Protéine 19.88 g**Cholesterol** 57.4 mg

Sodium (59 mg) 3%

Potassium 257 mg 5%

Calcium 4.7 mg 0%

Fer 0.5 mg 3%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Durée de vie
6261109		14,50 kg	2	365 jours à -18°C



olymelservicealimentaire.com

Le contenu de ce feuillet est présenté à titre informatif seulement et peut faire l'objet de changements sans préavis. Veuillez communiquer avec votre chargé de comptes pour obtenir la version la plus récente.

Contactez votre représentant local :

HACCP



Olymel S.E.C
1-800-361-
5800

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8