



CONSULTER EN LIGNE

## LONGES DE PORC MARINÉES TOMATE-BASILIC (EN SAC DE CUISSON)

*Votre partenaire culinaire de confiance* 🍁



#62642

**LONGES DE PORC MARINÉES  
TOMATE-BASILIC (EN SAC DE  
CUISSON)**

PORC

Cru, non cuit

Congelé, Sous vide

4 unités par caisse

Emballées individuellement

Déjà marinées, prêtes à cuire

**INGRÉDIENTS**

Porc, Eau, Sucres (sucre, maltodextrine de maïs), Sel, Phosphate de sodium, Épices, Poudre de tomate, Poudre d'oignon, Farina (Blé), Poudre d'ail, Oignon déshydraté, Tomate déshydratée, Persil déshydraté, Extrait de levure (orge), Saveur artificielle, Substances laitières modifiées, Acide lactique, Saveur naturelle de fumée, Extraits d'épices, Colorant caramel. Contient : Blé, Orge, Lait.

**ALLERGÈNES****Contient :**

Blé, Lait, Barley

*Véridié 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 :**

375° F (190°C) De 135 à 135 minutes

**Convection :**

375° F (190°C) De 135 à 135 minutes

**Four Conventionnel :**

325° F (163°C) De 90 à 120 minutes  
Prechauffer le four a 325F (163C). Ne pas enlever le produit du sac de cuisson. Faire un petit trou avec une fourchette sur le dessus du sac.

Deposer la longe dans son sac dans un plat contenant environ 3 à 4 pouces d'eau chaude. Couvrir. Cuire jusqu'à

**Valeur  
quotidienne**

Pour 100g

Quantité par portion

**Calories 150**

% Valeurs nutritives

**Lipides 9 g** 12%

saturés 1.5 g 8%

+ trans 0.1 g

**Glucides 2 g**

Fibre 0 g 0%

Sucres 0 g

**Protéine 16 g****Cholesterol 50 mg**

Sodium (550 mg) 24%

**Potassium 300 mg** 6%

Calcium 20 mg 2%

Fer 1 mg 6%



Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Poids par unité	Durée de vie
62642		5,60 kg	4	1,40 kg	180 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-  
5800St-Hyacinthe  
QC  
J2S 4B6Brampton ON  
L6T 1G1Red Deer  
AB  
T4P 2H8