



CONSULTER EN LIGNE

POITRINE DE DINDON FUMÉE, STYLE VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#8106184 POITRINE DE DINDON FUMÉE, STYLE VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL		 VOLAILLE	Entièrement cuit
			Réfrigéré, Haute pression hydrostatique

Entièrement cuite	Viande blanche seulement	Faible teneur en gras
-------------------	--------------------------	-----------------------

INGRÉDIENTS

Poitrine de dindon, Eau, Lactate de potassium, Sucres (extraits secs de glucose, sucre), Sel, Chlorure de potassium, Épices, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Ail déshydraté, Diacétate de sodium, Saveur, Colorant caramel, Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Saveur de fumée, Fumée.



ALLERGÈNES

Contient :
Aucun

Vérifié 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, triticales, blé)

Valeur
quotidienne

Pour 100g	
Quantité par portion	
Calories 100	
% Valeurs nutritives	
Lipides 1.5 g	2%
saturés 0.5 g	3%
+ trans 0 g	
Glucides 1 g	
Fibre 1 g	4%
Sucres 0 g	
Protéine 20 g	
Cholesterol 55 mg	
Sodium (590 mg)	26%
Potassium 1250 mg	27%
Calcium 10 mg	1%
Fer 0.2 mg	1%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Poids par unité	Durée de vie
8106184		3,40 kg	2	1,70 kg	90 jours à 4 °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