

Rôti de poitrine de dindon (assaisonné)

Rôti de poitrine de dinde, assaisonnée, entièrement cuit avec carraghénine

OLYMEL BASIC

ENTIÈREMENT
CUIT

ENTIER

CODES

Code de produit 7101217 Code caisse (SCC 14) 90065137510924

Code unité (CUP) 065137510921

INGRÉDIENTS

Poitrine de dindon, Eau, Sucres (extraits secs de glucose), Amidon de maïs modifié, Sel, Lactate de potassium, Carraghénine, Phosphate de sodium, Saveur, Diacétate de sodium, Chlorure de potassium, Extraits d'épices, Saveur de fumée. Peut contenir : Oeufs.

ALLERGÈNES ET SOURCES DE GLUTEN

Contient* : Eggs

*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, triticale, blé)

FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques produit	Entièrement cuit, Réfrigéré
Poids du morceau (gramme)	4000
Nombre d'unités / caisse	2 à 2 Nombre d'unités / caisse(moyenne 2)
Poids (kg)	8.00
Dimension de la caisse (cm)	39.50 cm x 25.50 cm x 14.20 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation	10 caisses par rangée; 7 rangées par palette

DURÉE DE VIE ET MODE DE CONSERVATION

Durée de vie attendue (jours)	120 jours
Température de stockage	Réfrigéré : 4 °C

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 110

% Valeurs nutritives

Lipides 2.5 g	3%
saturés 0.5 g	3%
+ trans 0 g	
Glucides 7 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0 g	
Protéine 14 g	
Cholesterol 40 mg	
Sodium (840 mg)	37%
Potassium 550 mg	12%
Calcium 10 mg	1%
Fer 0.2 mg	1%

Fiche Technique

Note: Toutes les spécifications et recommandations concernant le produit ci-dessus mentionné ont été élaborées au meilleur de nos connaissances. Elles vous sont fournies de bonne foi et à titre d'information seulement et ne constituent aucunement une garantie de notre part.

OLYMEL S.E.C./L.P. <http://www.olymel.com> Tél.: 1-800-361-5800
MONTRÉAL, QC, H4N 3H7 Tél.: (514) 858-9000 | TORONTO, ON, L6T 1G1 Tél.: (905) 793-5291
320 Orenda Road, BRAMPTON, ON, 1G1 L6T | 1580 rue Eiffel, BOUCHERVILLE, QC, J4B 5Y1