

**BUTTERBALL\***

*Entièrement  
cuit*

# **Filet de poitrine de dindon**



# BUTTERBALL\*

## Filet de poitrine de dindon entièrement cuit de Butterball

### INSTRUCTIONS DE CUISSON

#### DÉCONGÉLATION :

Décongeler le produit au réfrigérateur et sortir de l'emballage.

#### FOUR À MICRO-ONDES :

Placer le filet décongelé sur un plat allant au micro-ondes et cuire pendant 3 à 4 minutes à puissance élevée (1 200 W). La durée de cuisson peut varier selon la puissance électrique du four à micro-ondes.

#### FOUR CONVENTIONNEL :

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Placer le filet décongelé sur une plaque à cuisson. Badigeonner légèrement d'huile et cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le filet soit bien cuit. Servir au goût.

### INSPIRATIONS DU CHEF

**ROULÉ DE DINDE JERK AVEC DES TRANCHES DE MANGUE ET UN SOUPÇON DE LIME**

**SALADE-REPAS À LA DINDE AVEC VINAIGRETTE PANCETTA**

**SOUPER TRADITIONNEL DE DINDE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE BRUNE**

### PARFAIT POUR...

- Familles
- Maisons de retraite
- Écoles
- Buffets
- Hôpitaux
- Centres de villégiature/hôtels/salles à manger

### AVANTAGES

- Risque réduit de contamination
- Répond aux exigences nutritionnelles de la plupart des écoles
- Conserve sa forme et sa saveur dans un plat-réchaud
- Idéal pour servir de grands groupes rapidement (réchauffer et servir)
- Excellente source de protéines et faible en gras

**Code de produit :**  
41386

**Unités par caisse :** 6

**Poids par unité :**  
Environ 850 g

**Poids par caisse :**  
5,1 kg (5 x 850g)

**Durée de conservation :**  
365 jours

**Allergènes :**  
Aucun

#### Ingrédients :

Filet de poitrine de dindon, eau, sel marin, sucre de canne, carraghénane.

#### Conservation :

Garder le produit congelé, à moins de 0 °F ( 18 °C).

### CARACTÉRISTIQUES

Entièrement cuit

Scellé sous vide

Préparation rapide et facile

Très polyvalent

### Nutrition Facts

#### Valeur nutritive

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 110	
<b>Fat / Lipides</b> 2 g	<b>3 %</b>
Saturated / saturés 0.5 g + Trans / trans 0 g	<b>2 %</b>
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 60 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 430 mg	<b>18 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 1 g	<b>1 %</b>
Fibre / Fibres 0 g	<b>0 %</b>
Sugars / Sucres 1 g	
<b>Protein / Protéines</b> 22 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	8 %

### Exceldor Foods Ltd.

6775 Financial Drive, Suite 101,  
Mississauga, Ontario L5N 0A4

Ontario • Ontario 1-800-387-7760  
Quebec • Québec 1-877-320-8006  
Atlantic • Atlantique 1-902-468-1254  
West • Ouest 1-800-363-6635

**Pour obtenir des idées de recettes et une liste complète des produits de volaille, visiter le site [butterball.ca](http://butterball.ca).**