



Saucisses de dindon Butterball

MODE DE CUISSON

BARBECUE:

Réchauffer à feu moyen pendant 15 à 20 minutes en retournant fréquemment.

CUISINIÈRE:

Porter une casserole d'eau à ébullition et faire mijoter les saucisses pendant 8 à 10 minutes, puis faire revenir à la poêle pendant 8 à 10 minutes supplémentaires.

INSPIRATIONS CULINAIRES

MACARONI AU FROMAGE À LA SAUCISSE FUMÉE LINGUINES CRÉMEUX, SAUCISSE FUMÉE **ET LÉGUMES-FEUILLES**

> BROCHETTES DE SAUCISSES FUMÉES, **SAUCE MOUTARDE ET MIEL**

PARFAIT POUR...

- · Restaurants · Établissements de soins de santé
- Institutions Centres sportifs et lieux de divertissement
- Hôtels • Stations-service et dépanneurs

Code de produit :

41226

Unités par caisse :

3 x 34 saucisses

Poids par unité:

Environ 1,08 kg

Poids par caisse:

Environ 3,25 kg

Durée de conservation :

1 an

Allergènes:

Peut contenir des oeufs

Ingrédients:

Dindon, Eau, Amidon de pomme de terre modifié. Sel, Sucre (dextrose), Épices, Arôme de fumée, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Fumée.

Manipulation:

Le produit doit être conservé à l'état congelé et entreposé à une température inférieure à -18 °C (0 °F).

CARACTÉRISTIQUES

Fumées au bois de feuillus

> **Entièrement** cuites

Sans gluten

Viande de dindon à 100 %

Valeur nutritive pour 1 saucisse (94 g)

pour i saucisse (34 g)	
Calories 160	% valeur quotidienne*
Lipides 10 g	15 %
Saturés 4 g + Trans 0 g	20 %
Glucides 5 g	
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	2 %
Protéines 13 g	
Cholestérol 70 mg	
Sodium 990 mg	43 %
Potassium 250 mg	4 %
Calcium 40 mg	3 %
Fer 1.5 mg	9 %
* 5% ou moins c'est peu , 15	% ou plus c'est beaucoup

AVANTAGES

- Bonne source de protéines
- Sans lactose
- Aucun gras trans

Exceldor Foods Ltd.

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

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