



BUTTERBALL*

ENTIÈREMENT CUIT

PORTION
INDIVIDUELLE

Pain de viande à la dinde

avec fromage et épinards



BUTTERBALL*

Pain de viande à la dinde avec fromage et épinards

MODE DE PRÉPARATION

PLAT DÉCONGELÉ : (Décongeler au réfrigérateur) :

Four conventionnel : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer le pain de viande sur une plaque de cuisson. Faire cuire au centre du four de 15 à 20 minutes.

Four à micro-ondes (1200 watts) : Déposer le pain de viande dans un contenant allant au micro-ondes. Couvrir et faire cuire au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE de 3 à 4 minutes. Laisser reposer 2 minutes avant de servir.

PLAT CONGELÉ :

Four conventionnel : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer le pain de viande sur une plaque de cuisson. Faire cuire au centre du four de 40 à 45 minutes.

Four à micro-ondes (1200 watts) : Déposer le pain de viande dans un contenant allant au micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE de 5 à 6 minutes. Laisser reposer 2 minutes avant de servir.

Faire cuire complètement jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).

La puissance des appareils varie. Ces directives servent de guide seulement. Ne pas faire griller. L'utilisation d'un grille-pain four n'est pas recommandée.

INSPIRATIONS DU CHEF

**PAIN DE VIANDE ENROULÉ DE BACON AVEC
POMMES DE TERRE CRÉMEUSES**

**PAIN DE VIANDE SAVOUREUX NAPPÉ DE
SAUCE BRUNE STYLE MAISON**

**SANDWICH GRILLÉ AU PAIN DE VIANDE AVEC TOUS LES
ACCOMPAGNEMENTS**

PARFAIT POUR...

- Restaurants
- Institutions
- Hôtels
- Écoles
- Mets préparés
- Soins de santé

AVANTAGES

- Aucun gaspillage – portion individuelle
- Excellente source de protéines
- Réduit le risque de contamination

Code de produit :
50820

Emballage :
113 g x 30 (3.39 kg)

**Durée de
conservation :**
6 mois

Ingrédients :

Dinde hachée (dinde, arôme naturel), Fromage ricotta (substances laitières modifiées, sel, acide citrique), Épinards, Chapelure de riz (farine de riz, amidon de riz, sucre [sucre, dextrose], sel, huile végétale [huile de canola et/ou tournesol], arôme naturel, levure, extraits d'épice), Chapelure panko (farine de riz, protéines de pois, dextrose, bicarbonate de sodium), Fromages parmesan et romano (lait, sel, culture bactérienne, lipase, chlorure de calcium, enzyme microbienne), Œufs entiers liquides, Lait, Ail (ail, eau, acide citrique), Purée de tomate, Persil, Épices, Sel, Origan.

CARACTÉRISTIQUES

Chauffer et servir

Pratique

Entièrement cuit

Entreposage :

Le produit doit être gardé surgelé à une température de 0 °F (-18 °C).

Allergènes : Lait, œufs, sulfites.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 meatloaf (113 g)
Pour 1 pain de viande (113 g)

	% Daily Value*
Calories 170	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 3 g	16 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Carbohydrate / Glucides 8 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 19 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 260 mg	11 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 125 mg	10 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

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 des idées de recettes et une liste complète des produits de volaille, visitez le butterball.ca

MOD. 07.29.2020