

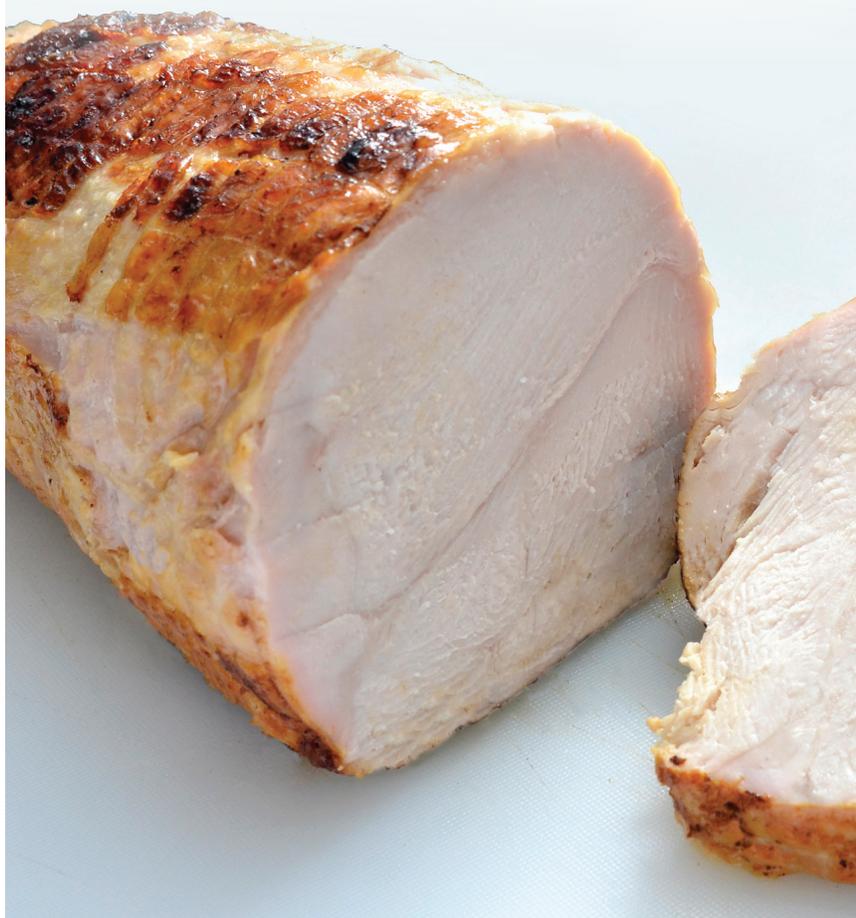
BUTTERBALL*

Cuire à l'état
congelé

Sans gluten

Tendre et juteux

Rôti de poitrine de dinde & rôti de cuisse et de poitrine de dinde



BUTTERBALL*

Rôti de poitrine de dinde & rôti de cuisse et de poitrine de dinde

INSTRUCTIONS DE CUISSON

FOUR CONVENTIONNEL :

Cuire à l'état congelé. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Retirer du sac de plastique. Ne pas retirer le filet. Déposer le rôti dans une poêle avec 1" d'eau. Couvrir avec du papier d'aluminium et faire cuire pendant environ 3 ½ heures. Ajouter plus d'eau toutes les heures, si nécessaire. Retirer le papier d'aluminium pour la dernière demi-heure pour faire dorer. Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

INSPIRATIONS DU CHEF

DINDE RÔTIE AVEC SAUCE AUX CANNEBERGES, À L'ÉRABLE ET À LA MOUTARDE

DINDE RÔTIE AUX FINES HERBES AVEC SAUCE TRADITIONNELLE

SALADE À LA DINDE DU SUD-OUEST

UTILISATIONS

Restaurants • Soins de santé • Institutions

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Sans saveur ni couleur artificielle
- Vraie peau de dinde
- Sans gluten
- Excellente source de protéines
- Rôti de poitrine faible en gras
- Source de potassium

CARACTÉRISTIQUES

Cuire à l'état congelé
Sans gluten
Tendre et juteux

Code de produit/

POITRINE : 07643

POITRINE ET CUISSE :
07644

Unités par caisse :

2 rôtis

Poids unitaire :

3,5-4,5 kg/rôti

Poids de la caisse :

7-9 kg/rôti

Durée de conservation :

18 mois

Allergènes :

Aucun

Ingrédients :

POITRINE / CUISSE ET
POITRINE

Dinde, Bouillon de dinde reconstitué (eau, bouillon de dinde, sel, saveurs naturelles), Sel de mer, Féculé de pomme de terre, Sucres (dextrose), Extraits d'épices

Manutention :

Le produit doit être conservé à -18 °C (0 °F).

POITRINE

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 100g
pour 100g

Calories 110	% Daily Value*
% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 3 g	4 %
Saturated / Saturés 1 g	4 %
+ Trans / trans 0 g	4 %
Carbohydrate / Glucides 1 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 18 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 310 mg	14 %
Potassium 250 mg	6 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0,3 mg	2 %

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

CUISSE & POITRINE

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 100g
pour 100g

Calories 110	% Daily Value*
% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 4 g	5 %
Saturated / Saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0,6 g	9 %
Carbohydrate / Glucides 1 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 17 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 370 mg	16 %
Potassium 250 mg	5 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0,4 mg	2 %

* 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 Itée

6775 Financial Drive, bureau 101
Mississauga (Ontario) L5N 0A4

Ontario • Ontario 1-800-387-7760
Quebec • Québec 1-800-363-8008
Atlantic • Atlantique 1-902-468-1254
West • Ouest 1-844-518-6269

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

MOD. 07.14.2021

*Registered trademark of Butterball, LLC. Exceldor Foods Ltd. Licensee *Marque déposée de Butterball, LLC. Exceldor Foods Ltd. Licencié