EXCELDOR
SERVICE ALIMENTAIRE

75 ANS DE FIERTÉ À COOPÉRER

Dindons entiers semi-désossés

Avantages

- **SIMPLE À PRÉPARER, CUISSON RAPIDE**
- **EXCELLENT RENDEMENT, PEU DE PERTE À LA CUISSON**
- **ÉCONOMIE DE TEMPS ET DE MAIN-D'ŒUVRE**

Caractéristiques

Ingrédient

Dindon

Allergène

Aucun

Type de produit

Non transformé

Refroidissement

Non spécifié

Conservation

Surgelé

Spécifications

Produit de 6 à 8 kg

BUTTERBALL

Information emballage

Code produit	GTIN
80054	90065822414711
Code produit Butterball	**Quantité par caisse**
41471	2
Poids par caisse	
Net	12 à 16 kg (variable)
Palette	
Total	35

Instructions de cuisson et d'entreposage

Four :

Cuire sans décongeler. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Retirer le dindon du sac et le placer sur une rôtissoire. Cuire jusqu'à ce que le haut de cuisse du dindon atteigne une température de 170 °F (76 °C). Vérifier avec un thermomètre à viande. Durée de cuisson approximative : 1 heure par kilo. Laisser reposer pendant 30 minutes avant de découper. Pour éviter des marques, le filet peut être retiré 2 heures avant la fin de la cuisson.

Entreposage :

Valeur nutritive
Nutrition Facts
par 100 g / Per 100 g

Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / **Calories** 130 kcal	
Lipides / **Fat** 6 g	**9** %

Garder ce produit congelé à une température inférieure à -18°C (0°F).

Valeur nutritive
Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Glucides / **Carbohydrate** 0 g	**0** %
Fibres / Fibre 1 g	**4** %
Sucres / Sugars 21 g	
Protéines / **Protein** 18 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	1 %
Fer / Iron	2 %

saturés / Saturated 2 g **10** %
+ trans / Trans 0 g
Cholestérol / **Cholesterol** 55 mg
Sodium / **Sodium** 125 mg **5** %