



# Poivrons rouges en lanières

## INGRÉDIENTS

Poivrons rouges

## FORMAT

8 x 1 kg (8 x 2,2 lb)



## Caractéristiques produits

INGRÉDIENTS	COUPE	DIMENSIONS
Poivrons rouges	Lanières	3/8 po (0,9525 cm)

### Allégation :

- Sans sel ajouté

### Durée de conservation :

Le produit se conserve 24 mois à une température de -18 °C ou 0 °F.

Kasher : non

Ce produit est sans OGM

Aucun colorant ou agent de conservation ajoutés

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cup (85 g) pour 1 tasse (85 g)	
<b>Calories 30</b>	<b>% Daily Value*</b>
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides 6 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
<b>Protein / Protéines 1 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 4 mg</b>	0 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 10 mg	1 %
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	

## Informations logistiques

**ITEM : POIVRONS ROUGES EN LANIÈRES**  
**8 X 1 KG (8 X 2,2 LB)**



### UNITÉ

### CUP

055686107536

### FORMAT DE LA CAISSE

8 x 1 kg (8 x 2,2 lb)

### CAISSE

### CODE CAISSE SCC

10055686107533

### DIMENSIONS DE LA CAISSE

(Largeur, profondeur, hauteur | volume)  
29,21 cm, 39,05 cm, 22,9 cm | 26 121 cm<sup>3</sup>  
(11,5 po, 15,38 po, 9 po | 1 591 po<sup>3</sup>)

### CODIFICATION

USINE/A/JJJ/LIGNE + HEURE

### PALETTE

HI 4 / TI 10

## Méthodes de cuisson



FOUR	POÊLE	MICRO-ONDES
12-15 minutes	4-6 minutes	2-4 minutes
205 °C (400 °F)	Feu moyen-élevé	Puissance maximale

- 1 Amorcer la cuisson avec des légumes à l'état congelé.
- 2 Cuire les légumes à une température d'au moins 74 °C (165 °F) et jusqu'à l'obtention de la texture désirée. La durée de cuisson varie selon le type de légume et d'appareil utilisé.
- 3 Retirer les légumes de la source de chaleur aussitôt qu'ils sont prêts pour arrêter la cuisson.

### PARFAIT POUR

Pizzas | Sautés | Salades  
Fajitas | Paninis  
Sandwichs roulés  
... et bien d'autres !