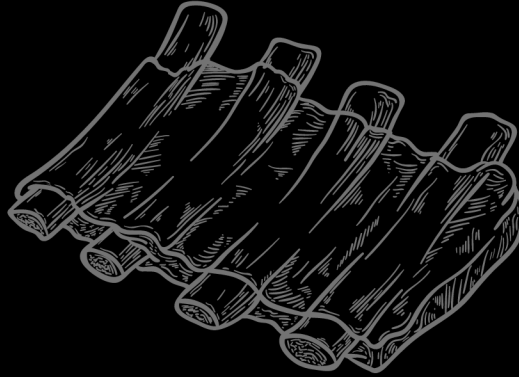


# Côtes levées cuites

## Dos de porc du Québec



### DIRECTIVES DE CUISSON

*Cuire décongelé. Ne pas cuire excessivement. Produit déjà cuit. Décongélation : Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.*

#### **Four**

Réchauffer au four à + ou - 450°F de 5 à 15 min. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

---

#### **Grill**

Cuire de 5 à 15 min. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

---

**INGRÉDIENTS** : Porc, cassonade, paprika, poudre de chili, sel, poivre, moutarde sèche, poudre d'oignon, sauce (sucre, pâte de tomate, eau, glucose-fructose, vinaigre, jus d'ananas concentré, mélasse, amidon de maïs modifié, arôme naturel, maltodextrose, colorant caramel (sulfite), gomme xanthane, poudre de tamarin, benzote de sodium, sorbate de potassium, bioxyde de silice (acid-manufacturière), farine de maïs, farine de riz.

*Durée de vie 548 jours | Entreposage -18°C*

la  
**PANTRÉ**

VIANDE SURGELÉE & GRÉEMENT 