



Les saucisses fumées



débordantes
de saveur !

Saucisses fumées

• Caractéristiques

- Composées de viande d'excellente qualité et fumées au bois d'érable.
- Peuvent être chauffées à l'aide d'un cuiseur à vapeur, d'une plaque chauffante, d'un grilloir rotatif ou d'un gril.
- Vraie texture de viande, la couleur reste attirante et constante lors de la cuisson.



Manipulation et conservation

- Garder le produit au congélateur jusqu'à utilisation.
- Durée de vie : 6 mois si congelé.
- Utiliser à l'intérieur de 4 jours une fois réfrigéré.



Mode de préparation :

- Décongeler sous réfrigération en 12 heures. Éviter de garder le produit à la température ambiante.
- Les saucisses fumées peuvent être préparées sur cuiseur à vapeur, plaque ou grilloir rotatif.
- Les saucisses fumées étant déjà cuites, elles n'ont qu'à être chauffées à chaleur basse ou moyenne.

Code dist.	Code produit	Description	Contenu / caisse	Coût / Portion
Olymel				
	62036	Saucisses pour le gril ent. cuites, à l'italienne	2 X 3 kg	
	62040	Saucisses fumées, congelées 5" 6/lb	2 X 3 kg	
	62083	Saucisses fumées, fraîches 5" 12/lb	2 X 3 kg	
	62087	Saucisses fumées, congelées 5" 14/lb	2 X 3 kg	
	62094	Saucisses fumées, congelées 5" 12/lb	2 X 3 kg	
	63089	Saucisses fumées, congelées 6" 10/lb	2 X 3 kg	
	63090	Saucisses fumées, congelées 6" 12/lb	2 X 3 kg	
	62075	Saucisses fumées tout boeuf, congelées 7" 5/lb	2 X 3 kg	
	63097	Saucisses fumées, congelées 7" 5/lb	2 X 3 kg	
	63096	Saucisses fumées, congelées 7" 8/lb	2 X 3 kg	
	62101	Saucisses fumées épicées, congelées 6" 14/lb	2 X 3 kg	
	62085	Saucisses fumées cocktail, congelées 2 X 280 un.	2 X 3 kg	
Cadet				
	90008	Saucisses fumées, fraîches	24 X 450 g	
Lafleur				
	00010C1	Saucisses tout bœuf, fraîches	12 x 450 g	
	00022C1	Saucisses fumées, fraîches	24 x 450g	
	00011C1	Saucisses fumées, fraîches	8 x 2 kg	
	00065C1	Saucisses fumées, BBQ, fraîches	12 x 450g	
	00103B1	Saucisses fumées, congelées 6" 12/lb	3 x 2 kg	
	00110C1	Saucisses fumées, fraîches 6" 12/lb	3 x 2 kg	
	00405C1	Saucisses fumées, fraîches 6" 12/lb avec boyau	3 x 2 kg	

