



# NOUVEAU

## JARRETS DE PORC BRAISÉS ENTIÈREMENT CUIITS

CODE DE PRODUIT OLYMEL : 97114

POIDS CAISSE : ± 3.84 kg

MORCEAUX / CAISSE : 4 sacs de 6 unités

POIDS UNITAIRE: ± 160 g

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES
Entièrement cuits	Prêt à utiliser : économies de temps de préparation et de main d'oeuvre
Braisés dans leur sac de cuisson pendant 5 heures	Très tendres et juteux. Les jus de cuisson peuvent servir comme base de sauce
Jarrets mis à plat (6) sous-vide	Faible en sodium 300 mg / 100 g 19 g de protéine
Ratio viande 63 % (± 100 g)	Look d'un produit fait maison, ajoute de la variété au menu
	Format idéal pour servir en entrée ou comme plat principal

### INSTRUCTIONS DE CUISSON

#### **Four à convection ou combi :**

Faire décongeler les jarrets. Les enlever de leur sac et les mettre dans une plaque de cuisson. Cuire à 190°C (375°F) de 15 à 17 minutes jusqu'à ce que vous atteignez une cuisson interne de 72°C (162 ° F).

**Four conventionnel** (sans la convection) rajouter 10 minutes à la méthode de cuisson précédente.

**BBQ:** Faire préchauffer le BBQ a medium high et faire griller pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

**Méthodes de décongélation:** Au réfrigérateur pendant 12 heures. Sous l'eau froide courante pendant 15-20 minutes. Au four Combi au mode vapeur à 85°C (185°F) pour 5-7 minutes. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant d'ouvrir le sac.

#### **LES SUGGESTIONS DE SAUCES DE NOTRE CHEF :**

Agrumes confits/ bleuets et érable /érable et balsamique  
En croûte de moutarde, sauce à l'ail grillé / sauce au rayon de miel  
Sauce aux épices, chutney de canneberges / sauce aux pommes caramélisées et cidre du Québec

