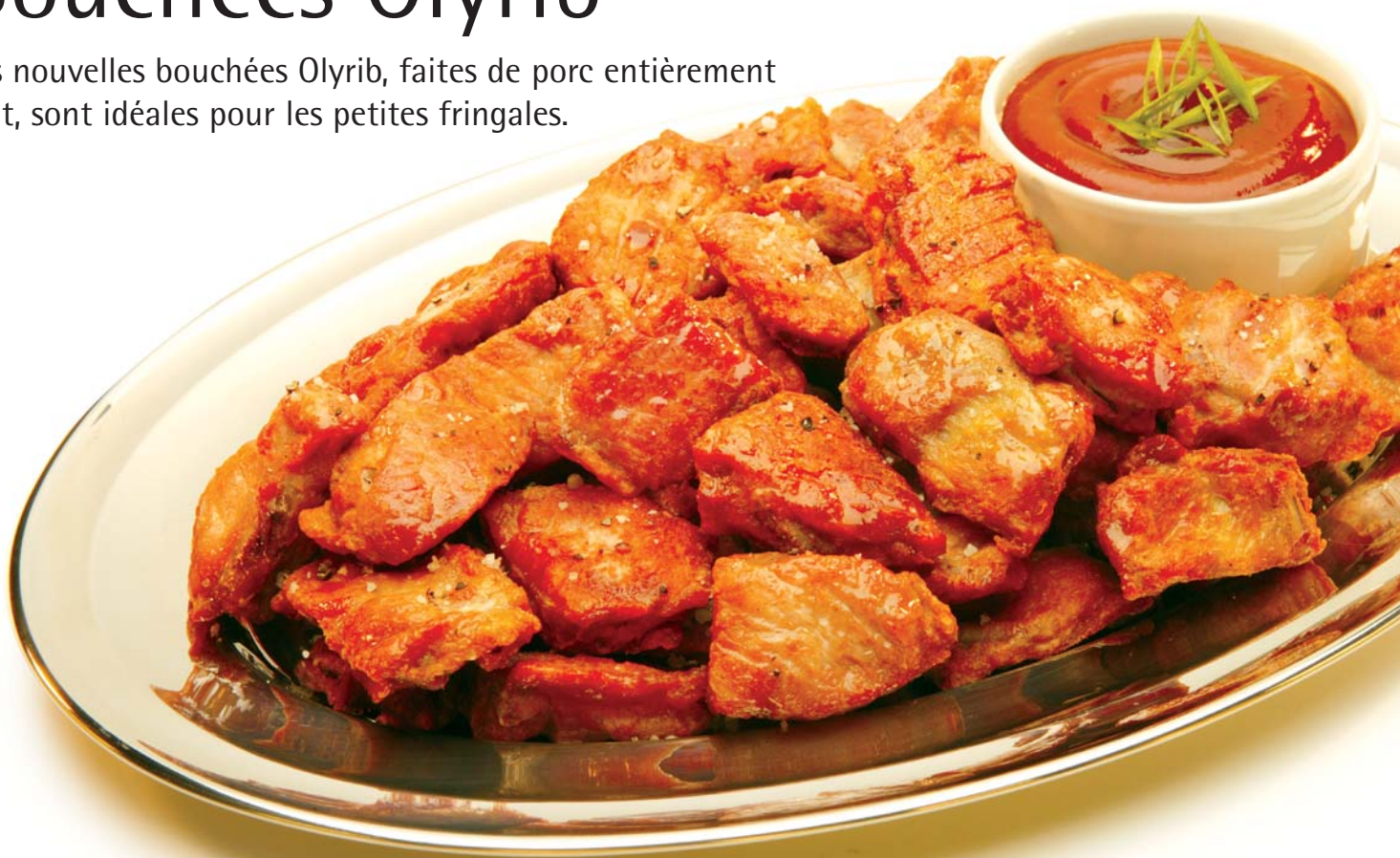


# Bouchées Olyrib

Les nouvelles bouchées Olyrib, faites de porc entièrement cuit, sont idéales pour les petites fringales.



## Méthode de cuisson

### Friteuse :

Préchauffer la friteuse à 350 °F. Cuire le produit de 3 à 3,5 minutes dans la friteuse. À la sortie de la friteuse, saupoudrer légèrement les morceaux de porc d'un mélange de gros sel et de poivre concassé.

### Four :

Préchauffer le four à 375 °F. Cuire le produit 20 minutes au four. À la sortie du four, saupoudrer légèrement les morceaux de porc d'un mélange de gros sel et de poivre concassé.

### Suggestion de mélange de gros sel et de poivre concassé :

200 grammes de sel + 40 grammes de poivre concassé = 240 g (total)

Code distr.	Code	Description	Poids caisse	SCC 14	Dimensions caisse (po)	Caisses palette	Coût portion
_____	97100	<b>Bouchées Olyrib</b> Morceaux de côtes de dos de porc assaisonnés, entièrement cuits	4 kilos	1 0057459 57875 5	12 3/4 x 10 x 4 3/4	144	_____

Note : Environ 180 à 200 morceaux par caisse.



MC Olyrib est une marque de commerce d'Olymel s.e.c.

**OLYMEL S.E.C. / L.P.**

Joignez votre représentant Olymel Services Alimentaires dès maintenant – 1580 rue Eiffel, Boucherville, (Québec) Canada J4B 5Y1  
Boucherville : (514) 858-9000 1 800 361-5800 Fax : (450) 645-2864 Toronto : (905) 793-5291 1 888 793-5291 Fax : (905) 793-8829