OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Beef Bourguignon Puff

Product Code: 33262

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per About 4 pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 230	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.1 g	31 %
Carbohydrate / Glucides 15 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 10 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**



Case Pack	Gross Case Weight (OZ)	Case Dimensions	Case Cube	Pallet Ti/Hi	Cases Per Pallet
100	80	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x 17	153

KEEP FROZEN

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

33262 Beef Bourguignon Puff

Beef Bourguignon Puff
Pâte feuilletée au bœuf bourguignon

Ingredients: Puff pastry dough: Flour, Water, Margarine (modified palm oil, canola oil), Salt, Dough conditioner (enriched flour, vegetable oil, L-cysteine hydrochloride, xylanase), Liquid whole egg. Filling: Cooked seasoned beef [beef, sautéed onions (onions (raw), butter (cream, salt), canola oil, mushrooms (water, salt, citric acid, ascorbic acid), red wine, water], Demi glaze (enriched flour, modified cornstarch, hydrolyzed soy protein, whey powder, hydrogenated soybean and/or cottonseed oils, sugar, salt, tomato powder, dextrose, onion powder, caramel, dehydrated wine (burgundy wine solids, maltodextrin, modified corn starch, corn syrup, malic acid, sorbic acid, sulfites (20ppm max), natural flavors), beet powder, natural flavour), Garlic, Rosemary, Thyme, Black pepper.
Contains: Egg, Milk, Soy, Sulphites, Wheat.

Ingrédients : Pâte à pâte feuilletée : Farine, Eau, Margarine (huile de palme modifiée, huile de canola), Sel, Améliorant de pâte (farine, huile végétale, chlorhydrate de L-cystéine, xylanase), Œuf entier liquide. Remplissage : Bœuf assaisonné cuit [bœuf, oignons sautées (oignons, beurre), huile de canola, champignons (eau, sel, acide citrique, acide ascorbique), vin rouge, eau], Demi-glace (farine enrichie, amidon de maïs modifié, protéine de soya hydrolysée, poudre de lactosérum, huiles de soya et/ou de coton hydrogénées, sucre, sel, poudre de tomate, dextrose, oignon en poudre, caramel, vin déshydraté, poudre de betterave, saveur naturelle), Ail, Romarin, Thym, Poivre noir.
Contient : Blé, Lait, Œufs, Soya, Sulfites.

COOKING DIRECTIONS: BEST IF COOKED FROM A FROZEN STATE. BAKE IN HOT PREHEATED OVEN AT 400°F / 205°C. FOR SAFETY ALL MEAT/SEAFOOD ITEMS INTERNAL TEMPERATURE MUST REACH 165°F / 74°C. APPROXIMATE COOKING TIMES: CONVECTION OVEN: 10-14 Minutes. Until Golden Brown {PUFF SHOULD NOT LOOK WET IN APPEARANCE}. FOR CONVENTIONAL OVEN: 18-22 MINUTES. DO NOT MICROWAVE.

MODE DE CUISSON : MEILLEUR SI CUIT CONGELÉ. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 400 °F / 205 °C. POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AVEC VIANDES OU FRUITS DE MER, LA TEMPÉRATURE INTERNE DOIT ATTEINDRE 165 °F / 74 °C. DURÉE DE CUISSON APPROMIXATIVE : FOUR À CONVECTION : 10 à 14 minutes, jusqu'à qu'il soit bien doré {il ne de pas avoir une apparence trempe}. POUR UN FOUR ORDINAIRE : 18 À 22 MINUTES. NE PAS CUIRE AU MICRO-ONDES.

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.