OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Mini Cheesesteak Hoagie

Product Code: 33266

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per About 4 Pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 300	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 12 g + Trans / trans 0.4 g	62 %
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 6 g	6 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 470 mg	20 %
Potassium 175 mg	5 %
Calcium 150 mg	12 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %

*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
80	48	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332661

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

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

33266 Mini Cheesesteak Hoagie

Mini cheesesteak hoagie
Mini-sous-marin au bifteck au fromage

Ingredients: Hoagie roll: Enriched flour, Water, Margarine (modified palm oil, canola oil), Sugar, Yeast, Milk powder, Corn oil, Salt, Tartrazine. Filling: Cooked beef [beef, sautéed onions (onions, butter)], Sauce [whey, milk, canola oil, whey protein concentrate, sodium phosphate, maltodextrin, milk protein concentrate, salt, lactic acid, sodium alginate, mustard flour, Worcestershire sauce (vinegar, molasses, corn syrup, water, salt, caramel, garlic powder, sugar, spices, tamarind, natural flavour), sorbic acid, bacterial culture, milk fat, oleoresin of paprika, annatto extract, lipase], Processed cheddar cheese (milk and skim milk, cream, bacterial culture, water, salt, sodium citrate, milk protein concentrate, milk fat, lactic acid, sorbic acid, beta-carotene, sodium phosphate, microbial enzyme, soya lecithin, soybean oil blend). Modified corn starch.
Contains: Milk, Mustard, Soy, Wheat.

Ingrédients: Pain à sous-marin : Farine enrichie, Eau, Margarine (huiles de palme modifiée, huile de canola), Sucre, Levure, Poudre de lait, Huile de maïs, Sel, Tartrazine. Remplissage : Bœuf cuit [bœuf, oignons sautés (oignons, beurre)], Sauce [lactosérum, lait, huile de canola, concentré de poudre de lactosérum, phosphate de sodium, maltodextrine, concentré de protéine de lait, sel, acide lactique, alginate de sodium, farine de moutarde, Sauce Worcestershire (vinaigre, mélasse, sirop de maïs, eau, sel, caramel, ail en poudre, sucre, épices, tamarin, saveur naturelle), acide sorbique, culture bactérienne, gras de lait, oléorésine de paprika, extrait de rocou, lipase], Fromage fondu cheddar (lait, lait écrémé, crème, culture bactérienne, eau, sel, citrate de sodium, concentré de protéine de lait, gras de lait, acide lactique, acide sorbique, bêta-carotène, phosphate de sodium, enzyme microbien, lécithine de soya, mélange d'huile de soya. Amidon de maïs modifié.
Contient : Blé, Lait Moutarde, Soya.

Keep Frozen / Garder congelé 80 PCS / MCX

Cooking Directions: BEST IF COOKED FROM A THAWED STATE [THAWING UNDER REFRIGERATION]. For Safety must be cooked to an internal temperature of 165°F / 74°C measured by a thermometer. Preheat oven to 325°F / 165°C. Remove from plastic trays & place on baking pans ½" (2.5 cm) apart. Cover Pan with Aluminum Foil to keep bun tops from crisping; can also add moisture to the bun pan with a small pot of water in the oven during cooking. Rotate pan if necessary. Depending on the number of pieces and oven, cooking time may vary (CONVECTION OVEN 7-10 minutes). INCREASE TIME BY 1/3 FOR CONVENTIONAL OVEN. DO NOT MICROWAVE.

Mode de cuisson : MEILLEUR SI CUIT CONGELÉ [DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATEUR]. Pour la salubrité des aliments, cuire jusqu'à une température interne de 165 °F / 74 °C indiquée par un thermomètre. Préchauffer le four à 325 °F / 165 °C. Retirer des plateaux de plastique et les mettre sur des plaques à pâtisserie à ½ po (2,5 cm) d'écart. Couvrir de papier d'aluminium pour empêcher le dessus des petits pains de devenir croustillant. On peut aussi ajouter un petit pot d'eau lors de la cuisson pour ajouter de l'humidité aux petits pains. Tourner les plaques au besoin. La durée de cuisson peut varier selon le four et la quantité de produit (7 à 10 minutes dans un FOUR À CONVECTION). AUGMENTER DE 1/3 LA DURÉE DE CUISSON POUR UN FOUR ORDINAIRE. NE PAS CUIRE AU MICRO-ONDES.

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