OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Braised Beef & Horseradish Mash Tartlet

Product Code: 33270

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per ~3 Pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 270	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.5 g	33 %
Carbohydrate / Glucides 20 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 16 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 740 mg	32 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 2 mg	11 %

*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
88	79.2	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x 17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730
GTIN: 10685201332708

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

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Braised Beef & Horseradish Mash Potato Tart
Tartelette au bœuf braise et pomme de terre au raifort

Ingredients: Braised beef (beef, water), Water, Soy sauce (water, soybeans, salt, sugar), Garlic powder, Onion powder, Green onions, Hoisin sauce (sugar, soybean paste [water, soybeans, salt, wheat flour], rice vinegar, salted garlic [garlic, salt], sesame oil, salted chilli peppers [chilli peppers, water, salt], spices), Chili paste (red chilli peppers, salt, sugar, acetic acid, potassium sorbate, xanthan gum, ascorbic acid). Potato topping: Cooked Yukon potatoes (potatoes, water), Instant mashed potatoes (potatoes, ascorbic acid, mono and diglycerides, calcium stearoyl-2-lactylate, natural flavour, sodium bisulphite, BHT), Cream (cream, modified cornstarch, guar gum, sodium citrate, carrageenan, locust bean gum), Sour cream (milk, cream, modified cornstarch, guar gum, sodium citrate, carrageenan, locust bean gum), Horseradish, Water, Butter, White pepper, Onion powder, Garlic powder, Salt, Parsley. Tart dough: Bleached enriched flour, Butter, Liquid whole egg, Salt, Water. Cooking spray: Soybean oil, Soya lecithin, Propellant (isobutane, propane).
Contains: Wheat, Milk, Egg, Sesame, Soy, Sulphites.

Ingrédients : Bœuf braisé (bœuf, eau), Eau, Sauce soya (eau, fèves de soya, sel, sucre), ail en poudre, Oignon en poudre, Oignons verts, Sauce hoisin (sucre, pâte de fève de soya [eau, fèves de soya, sel, farine de blé], vinaigre de riz, ail salé [ail, sel], huile de sésame, piments chilis salés [piments chilis, eau, sel], épices), Pâte de chili (piments chilis rouges, sel, sucre, acide acétique, sorbate de potassium, gomme xanthane, acide ascorbique). Garniture de pomme de terre : Pommes de terre Yukon cuites (pommes de terre, eau), Pommes de terre instantanées (pommes de terre, acide ascorbique, mono et diglycérides, stéaroyl-2-lactylate de calcium, saveur naturelle, bisulfite de sodium, BHT), Crème (crème, amidon de maïs modifié, gomme de guar, citrate de sodium, carraghénine, gomme de caroube), Crème sure (lait, crème, amidon de maïs modifié, gomme de guar, citrate de sodium, carraghénine, gomme de caroube), Raifort, Eau, Beurre, Poivre noir, Oignon en poudre, Ail en poudre, Sel, Persil. Pâte à tartelette : Farine enrichie blanchie, Beurre, Œuf entier liquide, Sel, Eau. Enduit à cuisson : Huile de soya, Lécithine de soya, Propulseurs (isobutane, propane).
Contient : Blé, Lait, Œufs, Sésame, Soya, Sulfites.

COOKING INSTRUCTIONS: PRODUCT IS PAR COOKED: MUST BE FULLY COOKED PRIOR TO SERVING: BEST IF COOKED FROM FROZEN STATE. REMOVE FROM PLASTIC TRAY & PLACE QUICHE/TART ONTO A BAKING SHEET INTO A PREHEATED 350ºF OVEN. FOR SAFETY, ALL MEAT/POULTRY & SEAFOOD PRODUCT INTERNAL TEMPERATURE MUST REACH 165ºF MEASURED BY USING A THERMOMETER. BAKE AT 350ºF. APPROXIMATE COOKING TIME:CONVECTION OVEN 8 to 12 MINUTES @ 350ºF. CONVENTIONAL OVEN INCREASE COOKING BY 1/3. DO NOT MICROWAVE.

DIRECTIVES DE CUISSON: PRODUIT SEMI-CUIT: DOIT ÊTRE CUIT À FOND AVANT DE LE SERVIR. POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, CUIRE À L'ÉTAT DÉCONGELÉ. SVP DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATEUR. RETIRER LE PRODUIT DES PLATEAUX EN PLASTIQUE ET PLACER LA QUICHE/TARTELETTE SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 350° / 177°C. POUR PLUS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE INTERNE DES PRODUITS À BASE DE VIANDE OU DE FRUITS DE MER DOIT ATTEINDRE 165°F / 74°C, MESURÉE À L'AIDE D'UN THERMOMÈTRE À CUISSON. FAIRE CUIRE À 350°F / 177°C. TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF: FOUR CONVENTIONNEL 12-18 MINUTES À 350°F / 177°C. FOUR À CONVECTION ENTRE 6-10 MINUTES. NE PAS FAIRE CUIRE AU FOUR À MICRO-ONDES.

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