OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Mini Beef Wellington
Product Code: 42126

Nutrition Facts
Valeur nutritive

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

	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Calories 220	
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.1 g	31 %
Carbohydrate / Glucides 14 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 11 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 30 mg	2 %
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	105	14.25 X 13 X 3.5	0.375	9 X 17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 745378421261

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

OCCASIONS

·HORS D'OEUVRES·

les amuse-bouches

Mini Beef Wellington

Ingredients: Dough: Puff dough [flour enriched wheat flour, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, enzymes, folic acid}, water, vegetable margarine (modified palm oil, canola oil, water, sugar, soy, lecithin, vegetable monoglycerides, potassium sorbate, beta carotene, citric acid), Dough conditioner [enriched flour (enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), canola and/or soy oils), sunflower lecithin, ascorbic acid, enzymes), natural flavor (contains milk}, L-cysteine hydrochloride, xylanase], Flour [enriched wheat flour, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, enzymes, folic acid}, Liquid whole egg. Filling: Raw filet of beef tenderloin, Worcestershire sauce [water, salt, hydrolyzed soy protein, caramel, spices, sodium benzoate], Water, Cornstarch, Canola oil, Garlic powder, Black pepper, Parsley, Salt, Sugar. Duxelles: Button mushroom mix [button mushrooms, butter, artificial butter flavored sauce (soybean oil, hydrogenated soybean oil, salt, soya lecithin, natural and artificial flavors, beta-carotene, dimethylpolysiloxane), Pecorino Romano cheese product (sheep's milk, bacterial culture, salt, microbial enzyme, powdered cellulose), Shallots, Sherry, Mushroom base (sautéed mushrooms, salt, maltodextrin, butter, dried whey, rice flour, disodium inosinate and guanylate, natural flavor, caramel), Onions fresh, Onions dried, Onion powder, Modified cornstarch, Seasoning salt (salt, sugar, spices, onion, cornstarch, garlic, tricalcium phosphate, sunflower oil, paprika extracts, natural flavor), Lemon pepper seasoning (salt, black pepper, citric acid, onion, sugar, garlic, silicon dioxide, celery seed, lemon oil, tartrazine], Salt, Black pepper, Cayenne pepper (spice).

Contains: Egg, Milk, Soy, Sulfites, Wheat.

Ingrédients: Pâte: Pâte feuilletée [farine de blé enrichie en farine, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, enzymes, acide folique}, eau, margarine végétale (huile de palme modifiée, huile de canola, eau, sucre, soja, lécithine, monoglycérides végétaux , sorbate de potassium, bêta-carotène, acide citrique), Conditionneur de pâte [farine enrichie (farine de blé enrichie (farine de blé, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), huiles de canola et/ou de soja), lécithine de tournesol, acide ascorbique, enzymes), arôme naturel (contient du lait}, chlorhydrate de L-cystéine, xylanase], farine [farine de blé enrichie, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, enzymes, acide folique}, œuf entier liquid, Garniture: Filet de filet de bœuf cru, sauce Worcestershire [eau, sel, protéines de soja hydrolysées, caramel, épices, benzoate de sodium], eau, amidon de maïs, huile de canola, poudre d'ail, poivre noir, persil, sel, sucre. Duxelles: Mélange de champignons de Paris [champignons de Paris, beurre, sauce aromatisée au beurre artificiel (huile de soja, huile de soja hydrogénée, sel, lécithine de soja, arômes naturels et artificiels, bêta-carotène, diméthylpolysiloxane), produit de fromage Pecorino Romano (lait de, sel, enzyme microbienne, cellulose en poudre), Échalotes, Xérès, Base de champignons. Garniture: Filet de filet de bœuf cru, sauce Worcestershire [eau, sel, protéines de soja hydrolysées, caramel, épices, benzoate de sodium], eau, amidon de maïs, huile de canola, poudre d'ail, poivre noir, persil, sel, sucre. Duxelles: Mélange de champignons de Paris [champignons de Paris, beurre, sauce aromatisée au beurre artificiel (huile de soja, huile de soja hydrogénée, sel, lécithine de soja, arômes naturels et artificiels, bêta-carotène, diméthylpolysiloxane), produit de fromage Pecorino Romano (lait de , sel, enzyme microbienne, cellulose en poudre), Échalotes, Xérès, Base de champignons (champignons sautés, sel, maltodextrine, beurre, lactosérum séché, farine de riz, de inosinate disodique et guanylate, arôme naturel, caramel), Oignons frais, Oignons séchés, Oignon poudre, Amidon de maïs modifié, Sel d'assaisonnement (sel, sucre, épices, oignon, amidon de maïs, ail, phosphate tricalcique, huile de tournesol, extraits de paprika, arôme naturel), Assaisonnement au poivre citronné (sel, poivre noir, acide citrique, oignon, sucre, ail , dioxyde de silicium, graines de céleri, huile de citron, tartrazine], sel, poivre noir, poivre de Cayenne (épice).

Contient: œuf, lait, soja, sulfites, blé.

Cooking Instructions: Best if cooked from a frozen state. Bake in a preheated oven at 400ºF / 205°C. For safety, all meat/seafood items internal temperature must reach 165ºF / 74°C. Approximate cooking times: Convection Oven 8-12 Minutes, until golden brown (puff dough should not look wet in appearance). For Conventional Oven increase cooking time to 18-22 minutes. Do not microwave.

Mode de cuisson: Meilleur si cuit à l'état congelé. Cuire dans un four préchauffé à 400 °F / 205 °C. Pour une alimentation sécuritaire, les produits de viande ou de fruits de mer doivent atteindre une température interne de 165 °F / 74 °C. Durées de cuisson approximatives: 8 à 12 minutes au four à convection, jusqu'à ce qu'il soit doré (la pâte ne doit pas avoir une apparence mouillée). Cuire pendant 18 à 22 minutes au four ordinaire. Ne convient pas au micro-ondes.

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