

OSSO BOCCO DE PORC À L'ITALIENNE

PRODUITS ET CARACTÉRISTIQUES

Porc du Québec, cuit sous-vide dans un jus tomaté au herbes. Texture incroyable !
Un repas parfait en quelques minutes seulement.

METHODE DE CUISSON

Rethermaliser au thermo-circulateur ou au four.
Utiliser la sauce à l'italienne pour finir votre montage.

INGREDIENTS

Osso bucco de porc, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, sel, chlorure de calcium) Vin blanc (vin, sel, sulfites) Oignons, Glace de veau (fond de veau (os de veau, oignon, veau, céleri, poireaux, carottes, ail, pâte de tomates, poivre, baie de genièvre, thym, huile de canola, feuilles de laurier) échalotes grises, demi-glace (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, dactose, protéines de soya hydrolysées, arôme (incluant bœuf, sulfite) extrait sec de sirop de maïs, sel, légumes déshydratés (oignons, tomates) colorant, gomme de xanthane, arôme artificiel, acide citrique) vin rouge (vin, sel, sulfite) porto (porto, sel, sulfite) vinaigre de vin rouge, (sulfites) sucre) Pâte de tomate, sel, huile de canola, ail (ail, huile de canola, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium) poivre

DUREE DE VIE

APRES PRODUCTION : 365 Jours
CONSIGNE : Garder congelé

Valeur nutritive pour une portion de 100 g

Calories 80

% valeur quotidienne*

Lipides 3 g	4 %
saturés 0,1 g	
+ trans 0,1 g	1 %
polyinsaturés 0,2 g	
oméga-6 0,1 g	
oméga-3 0,1 g	
Monoinsaturés 0,4 g	

Glucides 6 g	
Fibres 1 g	4 %
Sucres 2 g	2 %

Protéines 5 g	
----------------------	--

Cholestérol 15 mg	
--------------------------	--

Sodium 460 mg	20 %
----------------------	------

Potassium 150 mg	3 %
------------------	-----

Calcium 10 mg	1 %
---------------	-----

Fer 0,4 mg	2 %
------------	-----

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



Gremolata :

- Le zeste râpé de 1 orange
- 2 c. à soupe de persil plat ciselé
- 2 c. à soupe de fromage parmigiano reggiano râpé

Préparation :

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
- Parsemer l'osso bucco de gremolata.



Pour se rapprocher du classique osso bucco tomaté, nous proposons d'ajouter 540 ml de tomates en dés, en même temps que le tout réchauffe.

Également pour les légumes d'accompagnement, nous suggérons de réchauffer 5-6 minutes des LÉGUMES SURGELÉS POUR SPAGHETTI ARTIC GARDENS :

Oignons, céleris, carottes, poivrons verts, poivrons rouges