

# SMOKE MEAT DES DIEUX



## Les ingrédients :

Bœuf, eau, sel, épices, moutarde, phosphate de sodium, nitrite de sodium, érythorbate de sodium, fumée naturelle.

Décongélation : Plonger directement le nombre de portion désirée dans l'eau chaude pendant 8 minutes. La décongélation peut également être faite au four.

## Méthode de cuisson : **Four**

- Préchauffer le four à 400°.
- Placer les morceaux de Smoke meat sur une plaque recouverte de papier d'aluminium.
- Cuire à découvert pendant quelques minutes jusqu'à ce que le dessus des tranches soit doré et légèrement croustillant. Ne pas trop cuire.

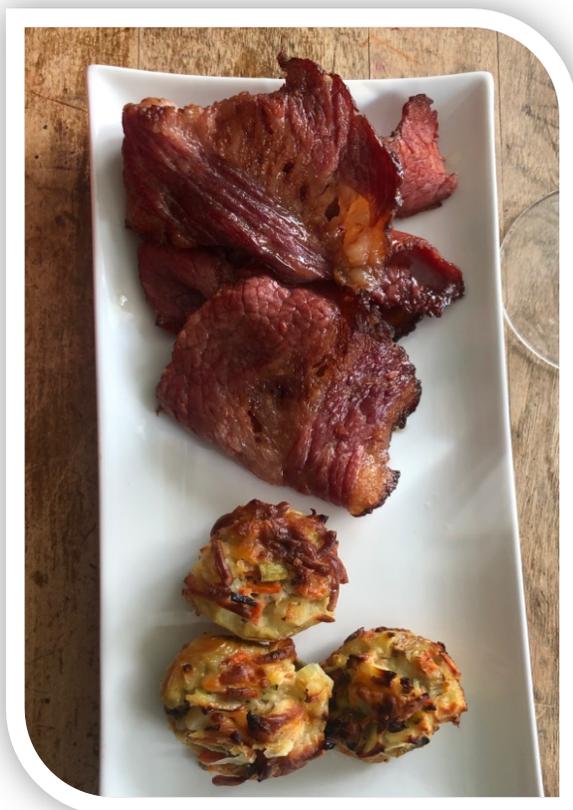


Réchauffer les portions dans l'eau chaude du robinet et ensuite les faire griller dans un petit four grille-pain.

Notre Smoke meat deviendra croustillant sur le dessus et bien juteux en dessous, il est **SI DÉLICIEUX**, qu'il n'a pas besoin d'assaisonnement tel que de la moutarde. Pas nécessaire de le mettre en sandwich !

**UN DÉLICE FONDANT POUR LES PAPILLES !**

*Simplement le meilleur !!*



#### Valeur nutritive

Par portion (100 g)

Teneur		% valeur quotidienne
Calories	240	
Lipides / Fat		24%
	Saturés 6 g	35%
	Trans 1 g	
Cholestérol	70 mg	
Sodium	750 mg	31%
Glucides	2 g	1%
	Fibres 0 g	0%
	Sucre 0 g	
Protéines	22 g	
Vitamine A		0%
Vitamine C		0%
Calcium		2%
Fer		20%