



FARCE AUX FRUITS DE MER SURGELÉE FROZEN SEAFOOD STUFFING

**NOUVEAU
NEW**

INFORMATION SUR LE PRODUIT / PRODUCT INFORMATION

Produit / Product	Farce aux fruits de mer surgelée / Frozen seafood stuffing
Origine / Origin	Canada
Marque / Brand	Blue Tide
Code de produit / Product code	129006
Code UPC / UPC code	055664201768
Code GTIN / GTIN code	10055664201765
Durée de vie / Shelf life	12 mois / 12 months
Emballage / Packaging	80 x 100 g (4 plateaux de 20 portions / 4 trays of 20 portions)
Saison / Season	Toute l'année / All year
Conservation	Congelé IQF / Frozen IQF
Dimensions de la caisse / Master case dimensions	18.5'x13.5'x7.5'
Dimensions du plateau / Tray dimensions	17.5'x12.5'x1'
Palettisation / Paletization	6x7 caisses / cases
Certification	BRC, certification fédérale / BRC, federal certification
Allergène / Allergen	Poisson, Crustacés, Blé, Soya, Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites / Fish, Crustacean, Wheat, Soy, Egg, Milk, Mustard, Sulphites
Taille de la portion / Portion size	3.5 onces / oz
Transformation	Transformé au Canada de produits Canadiens ou ingrédients importés. Produced in Canada from Canadian or imported ingredients



Ingrédients / Ingredients

Surimi (daurade, eau, amidon de blé, amidon de tapioca modifié, huile de palme, sucre, sel, carbonate de calcium, extrait de crabe, arôme naturel de crabe, protéines de soja isolé, dioxyde de titane, albumine d'œuf sec, colorant naturel) • Eau • Mayonnaise (eau, huile de canola, sucre, vinaigre, amidon de maïs modifié, jaune d'œuf congelé, sel, gomme xanthane, acide citrique, farine de moutarde, concentré de jus de citron, sorbate de potassium, benzoate de sodium, poudre d'oignon, épices, edta disodique de calcium) • Crevettes (crevettes, sel) • Chapelure (farine de blé, dextrose, vinaigre, huile végétale, sel, bicarbonate de sodium, colorant caramel, épices) • Jack Cheese (lait, substances lactières modifiées, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, cellulose (pour prévenir l'agglutination), natamycine) • Riz • Jus de citron (Eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron) • Assaisonnement (sel, poivre noir, sucre, acide citrique, extraits sec de jus de citron, solides de glucose, dextrose, oignon, ail, huile végétale, zeste de citron, curcuma, arôme naturel, acide acétique).

Surimi (threadfin bream, water, wheat starch, modified tapioca starch, palm oil, sugar, salt, calcium carbonate, crab extract, natural crab flavor, isolate soy protein, titanium dioxide, dry egg albumen, natural color) • Water • Mayonnaise (water, canola oil, sugar, vinegar, modified corn starch, frozen egg yolk, salt, xanthan gum, citric acid, mustard flour, lemon juice concentrate, potassium sorbate, sodium benzoate, onion powder, spices, calcium disodium edta) • Shrimp (shrimp, salt) • Breadcrumbs (wheat flour, dextrose, vinegar, vegetable oil, salt, sodium bicarbonate, caramel color (sulphites), spices) • Jack Cheese (Milk, Modified Milk Ingredients, Bacterial Culture, Salt, Microbial Enzyme, Cellulose (to prevent caking), Natamycin) • Rice • Lemon Juice (Water, Concentrated lemon Juice, Sulfites, Lemon oil) • Seasoning (salt, black pepper, sugar, citric acid, lemon juice solids, glucose solids, dextrose, onion, garlic, vegetable oil, lemon peel, turmeric, natural flavor) • Yeast Extract • Modified Cornstarch • Salt • Natural flavor (canola oil, natural flavour, acetic acid).

Valeur nutritive Nutrition Facts

Pour une portion 100g
Per 1 portion 100g

Calories 180	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 10 g	13%
Saturés / Saturated 2 g	
Trans / Trans 0.1 g	11%
Glucides / Carbohydrates 15 g	
Fibres / Fibre 1 g	4%
Sucres / Sugars 2 g	2%
Protéines / Protein 7 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	12%
Sodium / Sodium 500 mg	22%
Potassium 30 mg	1%
Calcium 150 mg	12%
Fer / Iron 0.5 mg	3%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot



Lagoon Seafood, 1301,32nd avenue Lachine, QC, Canada, H8T 3H2



lagoonseafood.com



RECOMMENDATIONS DU CHEF CHEF'S RECOMMENDATIONS

1. Are you planning on impressing someone special to you? Don't worry Blue Tide's got your back. Use our stuffings with any protein or vegetable meal of your choice. Our stuffings are very versatile, and can be paired with almost any meal such as : Fish, Poultry, Pork, Beef, Bell peppers, Zucchini, etc. Make your special guest feel that you went out of your way to make this delicious meal. Don't worry we'll keep your secret to us :)

2. Use our stuffings for a great casserole in just 20 minutes. You just need to add and mix it with cooked Macaroni and top it off with some grated cheese, for an unforgettable family meal experience

3. Hungry and feel like having something delicious, quick and easy to make? Use our stuffings for a great crepe filler! All you need to do is prepare a salad, and some bechamel sauce. You will then find yourself teleported to France instantly.

1. Avez-vous l'intention d'impressionner quelqu'un de spécial? Ne vous inquiétez pas, Blue Tide est là pour vous. Utilisez nos farces avec n'importe quelle protéine ou légume de votre choix. Nos farces sont très polyvalentes, et peuvent être associées à presque tous les repas tels que: Poisson, Volaille, Porc, Bœuf, Poivrons, Courgettes, etc. Faites sentir à votre invité spécial que vous avez passé des heures pour faire ce délicieux repas. Ne vous inquiétez pas, nous garderons votre secret :)

2. Utilisez nos farces pour un gratin qui prendra seulement 20 minutes. Il vous suffit d'ajouter et mélanger des macaronis cuits et de le compléter avec du fromage râpé, pour une expérience de repas familial inoubliable.

3. Vous avez faim et envie d'avoir quelque chose de délicieux, rapide et facile à faire ? Utilisez nos farces pour une excellente farce à crêpe! Il vous suffira de préparer une salade et de la sauce béchamel. Vous vous retrouverez téléporté en France instantanément.

INSTRUCTIONS DE CUISSON COOKING INSTRUCTIONS

Four Conventiennel :

Cuire le produit surgelé . Préchauffer le four à 350°F . Placer la farce aux fruits de mer sur une plaque de cuisson, et couvrir d'un papier d'aluminium
Chauffer au four entre 32 et 35 minutes.

Four Micro-Ondes :

Cuire le produit surgelé. Placer la farce aux fruits de mer dans un contenant prévu à cet effet. Couvrir. Chauffer entre 90 et 120 secondes. Le temps de cuisson peut varier selon votre appareil.

Conventional oven :

Cook the product frozen. Preheat oven to 350°F. Place the seafood stuffing on a baking sheet, and cover with aluminum foil. Heat in the oven between 32 and 35 minutes.

Microwave :

Cook the product frozen. Place the seafood stuffing in a container provided for this purpose. Cover. Heat between 90 and 120 seconds. Cooking time may vary depending on your appliance.

