



RISOTTO SURGELÉ AUX LÉGUMES FROZEN VEGETABLE RISOTTO

**NOUVEAU
NEW**

INFORMATION SUR LE PRODUIT / PRODUCT INFORMATION

Produit / Product	Risotto surgelé aux légumes / Frozen vegetable Risotto
Origine / Origin	Canada
Marque / Brand	Blue Tide
Code de produit / Product code	129007
Code UPC / UPC code	055664201775
Code GTIN / GTIN code	10055664201772
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 / Palettization	6x7 caisses / cases
Certification	BRC, certification fédérale / BRC, federal certification
Allergène / Allergen	Lait, Soja, Sulphites, Wheat Milk, Soy, Sulfites, Blé
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

Riz • Sauce (Eau • Fromage à la crème (lait, crème, lait écrémé, sel, gomme de guar, gomme de xanthane, gomme de caroube, culture bactérienne) • Crème à cuisson • Lait écrémé en poudre • Vin blanc de cuisson • Amidon de maïs modifié • Huile de canola • Légumes déshydratés (ail, oignon) • Sel • Concentré de jus d'orange • Extrait sec de sirop de maïs • Gras de poulet • Poulet déshydraté • Féculé de pomme de terre • Extrait de levure • Épices • Protéines végétales hydrolysées • Sorbate de potassium • Benzoate de sodium • Levure torula • Acide lactique • Arôme naturelle • Fines herbes • Inosinate disodique • Guanylate disodique • Concentré de tamarin • Extrait d'épices • Extrait de curcuma • Courge Butternut • Épeautre • Quinoa rouge • Chou-Fleur • Chou chevalier • Poivrons rouges • Petit pois.

Rice • Sauce (Water • Cream cheese (milk, cream, skim milk, salt, guar gum, xanthan gum, locust bean gum, bacterial culture) • Cooking cream • Skimmed milk powder • Cooking white wine • Modified corn starch • Canola oil • Dehydrated vegetables (garlic, onion) • Salt • Orange juice concentrate • Corn syrup solids • Chicken fat • Dehydrated chicken • Potato starch • Yeast extract • Spices • Hydrolyzed vegetable protein • Potassium sorbate • Sodium benzoate • Torula yeast • Lactic acid • Natural flavour • Herbs • Disodium inosinate • Disodium guanylate • Tamarind concentrate • Spice extract • Turmeric extract • Butternut squash • Spelt • Red quinoa • Cauliflower • Leaf cabbage • Red pepper • Peas.

Valeur nutritive Nutrition Facts

Pour une portion (100g)
Per 1 portion (100g)

	Calories 130	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 3 g		
Saturés / Saturated 1.5 g		4 %
+ Trans / Trans 0.1 g		8 %
Glucides / Carbohydrates 23 g		
Fibres / Fibre 1 g		4 %
Sucres / Sugars 1 g		1 %
Protéines / Protein 4 g		
Cholestérol / Cholesterol 5 mg		2 %
Sodium / Sodium 200 mg		9 %
Potassium 175 mg		4 %
Calcium 50 mg		4 %
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

RECOMMANDATIONS 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 bechamel sauce 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 avec sauce béchamel 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 Conventionnel :

Cuire le produit surgelé . Préchauffer le four à 350°F . Placer le risotto sur une plaque de cuisson, et couvrir d'un papier d'aluminium
Chauffer au four entre 28 et 32 minutes.

Four Micro-Ondes :

Cuire le produit surgelé. Placer le risotto 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 vegetable Risotto on a baking sheet, and cover with aluminum foil. Heat in the oven between 28 and 32 minutes.

Microwave :

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

