

# MENU<sup>MC</sup>



## GALETTES DE BOEUF HACHÉ

Faits avec des ingrédients simples et du boeuf à 100 %, les galettes de boeuf MENU sont tendres et savoureuses. Prêtes pour le BBQ, la poêle ou au four, ces galettes peuvent être accompagnées d'une variété de produits en plus de vous faire économiser du temps de préparation.

- Sans gluten.
- Tendres et juteuses.
- Non cuites.
- Fait avec du vrai boeuf.

**Satisfaction garantie à 100 %**

Contactez votre représentant pour plus de détails.  
[Colabor.com](https://www.colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

# MENU<sup>MC</sup>



Code	Format	Description
27747	56 × 91 g	Galettes de boeuf haché style maison surgelées
27748	64 × 67 g	Galettes de boeuf haché style maison surgelées
27749	45 × 111 g	Galettes de boeuf haché style maison surgelées
122410	30 × 167 g	Galettes de boeuf haché style maison surgelées
122420	24 × 225 g	Galettes de boeuf haché style maison surgelées
127780	56 × 91 g	Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées
124750	45 × 111 g	Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées
124610	30 × 167 g	Galettes de boeuf haché style maison sans abats surgelées

## TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

Voir fiches techniques.

## LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

**Ingrédients :** Voir fiches techniques.

**Allégations :** Sans gluten.

**Allergènes :**

## CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 365 jours

## MODE D'EMPLOI



- **BBQ :** Faire cuire les galettes congelées sur feu moyen élevé pendant 10 à 14 minutes. Retourner 2 fois, puis insérer un thermomètre numérique à lecture rapide par le côté, jusqu'au centre de chaque galette. La température interne doit atteindre 165 °F (74 °C).
- **FOUR :** Faire cuire les galettes décongelées pendant 25 minutes environ dans un four préchauffé à 425 °F en les retournant au moins 2 fois durant la cuisson. Cuire jusqu'à ce que la température interne affiche 165 °F (74 °C).

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Concoctez un fabuleux cheeseburger MENU à l'aide de nos fromages tranchés et nos frites régulières à l'ancienne.

Code	Format	Description
24288	6 × 2,27 kg	Frite 3/8" régulière à l'ancienne
5926	2 × 2 kg	Fromage ruban coloré en tranches
116490	2 × 2,2 kg	Fromage ruban blanc en tranches
130930	12 × 500 g	Fromage coloré en tranches

Contactez votre représentant pour plus de détails.  
Colabor.com

