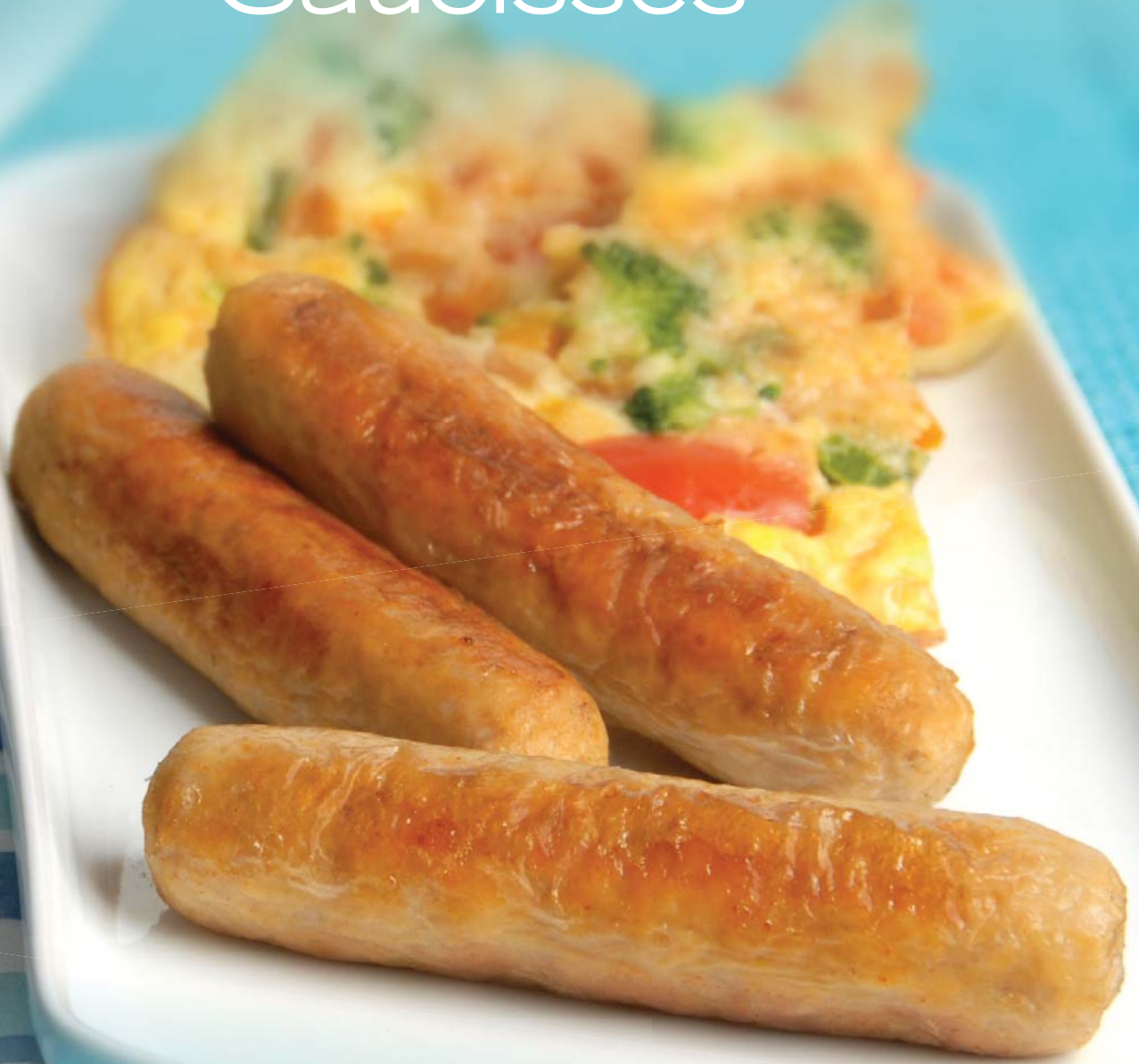




SOLUTIONS
FOOD SERVICE
SERVICE ALIMENTAIRE

Saucisses



À redécouvrir!

Saucisses

Inspirations du chef

Vous pouvez servir les saucisses ouvertes en papillote (couper les saucisses sur la longueur sans séparer les deux parties) afin d'optimiser l'espace dans vos assiettes.



Caractéristiques

- Plusieurs formats disponibles (5 à 16 saucisses par livre)
- Plusieurs saveurs disponibles
- Choix de deux types de boyaux (collagène ou végétal)

Solutions

Appréciables par les consommateurs: Olymel offre un large éventail de produits pour satisfaire tous types de clientèle.

Convient à plusieurs types de cuisson: le boyaux de collagène est recommandé pour la friteuse, tandis que le boyaux végétal est recommandé pour la plaque/poêle.

Sauvez du temps: notre saucisse entièrement cuite se réchauffe en quelques minutes seulement

Nutrition: la saucisse au dindon est adaptée aux régimes faibles en gras et en sodium.



Méthodes de cuisson

| | Four conventionnel | Poêle ou plaque |
|--------|--|---|
| CRUES | Cuire à 425°F (220°C) durant 13-15 min (décongelées) ou 15-17 minutes (congelées). Retourner à mi-cuisson | Cuire à feu moyen en prenant soin de retourner fréquemment. Cuire jusqu'à l'obtention d'une température interne de 175°F (80°C) |
| CUITES | Cuire à 425°F (220°C), placer les saucisses sur une plaque de cuisson couverte de papier parchemin et cuire de 8 à 10 minutes (décongelées) ou 10 à 12 minutes (congelées) | Préchauffer à puissance moyen/élevé et cuire les saucisses sur toutes les surfaces pendant 5 à 6 minutes (décongelées) ou 7 à 8 minutes (congelées) |

* Pour tous les types de saucisses, toujours vous assurez une cuisson interne de 175°F (80°C) *

| Code dist. | Code produit | Description | Un. / lb. | Poids / caisse | Coût / portion |
|------------|--------------|--|-----------|----------------|----------------|
| | 50044 | Saucisses porc et boeuf, <i>Olymel</i> | 12 | 5 kg | |
| | 50045 | Saucisses porc et boeuf, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 5 | 5 kg | |
| | 50021 | Saucisses porc et boeuf, <i>Prince</i> | 12 | 5 kg | |
| | 96042 | Saucisses porc et boeuf, boyaux végétal, <i>Melrose</i> | 11 | 5 kg | |
| | 42213 | Saucisses porc et boeuf, boyaux végétal, <i>Lafleur</i> | 12 | 5 kg | |
| | 50301 | Saucisses pur porc à la canadienne, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 16 | 5 kg | |
| | 50300 | Saucisses pur porc à la canadienne, <i>Olymel</i> | 12 | 5 kg | |
| | 50306 | Saucisses pur porc à la canadienne, <i>Olymel</i> | 5 | 5 kg | |
| | 50026 | Saucisses pur porc, <i>Prince</i> | 12 | 5 kg | |
| | 96056 | Saucisses pur porc, <i>Melrose</i> | 10 | 5 kg | |
| | 50008 | Saucisses campagnardes, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 8 | 5 kg | |
| | 50025 | Saucisses campagnardes aux herbes, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 13 | 5 kg | |
| | 50012 | Saucisses à déjeuner, <i>Cadet</i> | 12 | 5 kg | |
| | 812-7151 | Saucisses au poulet, <i>Olymel</i> | 12 | 5 kg | |
| | 92239 | Saucisses au dindon, boyaux végétal, <i>Olymel</i>  | 16 | 5 kg | |
| | 92243 | Saucisses porc et boeuf entièrement cuites , boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 15 | 4 kg | |
| | 42217 | Saucisses à l'érable, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 8 | 5 kg | |
| | 62833 | Saucisses italiennes fortes, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 5 | 2 kg | |
| | 62834 | Saucisses italiennes douces, boyaux végétal, <i>Olymel</i> | 5 | 2 kg | |

