

VOICI QUELQUES CONSEILS POUR UNE DÉGUSTATION MAXIMALE



Au Chef Extra

1. MÉTHODE DE CHAUFFAGE :

- **micro-ondes** : faire une incision dans le sac et déposer dans une assiette prêt à manger. Chauffer environ de 1 à 2 minutes
- **dans l'eau bouillante** : déposer le sac dans de l'eau bouillante et chauffer de 12 à 15 minutes à feu moyen. Ouvrir et déguster
- **au four conventionnel** : ouvrir le sac et déposer le produit sur une plaque, chauffer à 325° F de 15 à 20 minutes.

2. MÉTHODE DE CONSERVATION :

Tous nos produits sont normalement emballés sous-vide. La conservation est donc à son maximale. Si le sac n'est pas ouvert, conserver au frigo de 7 à 10 jours après la date de préparation. Si le sac est ouvert, conserver au frigo de 3 à 4 jours.

POUR COMMANDER VOTRE SAC-SAVEUR, ALLER AU :
www.chefextra.com/sac-saveur

Faites votre demande avant le mercredi de la semaine précédant la livraison.
Les sacs seront livrés
les **dimanches et lundis** en fin de journée, soit entre **16 h 30 et 20 h 00**.

Merci de nous faire confiance et d'avoir commandé votre SAC-SAVEUR

Au Chef Extra

1330, rue Vimy, Saguenay (QC) G7G 5H8
418 690-9169 • 418 590-2200