

Bacon Wrapped Turducken Premium Roast – Canada

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Serving size 1/2 inch slice (250 g) portion 1/2 pouce tranche (250 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 540	
Fat / Lipides 38 g	58 %
Saturated / saturés 12 g + Trans / trans 0 g	60 %
Cholesterol / Cholestérol 170 mg	
Sodium / Sodium 1220 mg	51 %
Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	
Protein / Protéines 49 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Iron / Fer	15 %

Prepared for/Préparé pour:

Echelon Foods/The Original Turducken Inc.

PO Box 6141 Stn A, Calgary, AB T2H 2L4

Toll free 1-877-462-3188

Customer Satisfaction Guaranteed

Ingredients: Turkey, Stuffing Mixture [Italian Sausage Meat (pork, fennel, water, salt and spices), Bread (enriched wheat flour [enriched with niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid], salt, yeast, sugar, canola oil), Chicken Broth [Chicken broth (water, chicken stock), salt, yeast extract and hydrolyzed wheat gluten, chicken flavour, dextrose, potassium chloride, disodium guanylate, disodium inosinate, spice, ascorbic/citric acid blend, caramel and beta carotene], Bacon (Pork, water, sea salt, sugar, applewood smoke flavour, sodium phosphates, sodium erythorbate, sodium nitrite, smoke), Chicken Breast, Duck Breast, Seasoning Mixture (salt, dried onion, dried garlic, spices, spice extracts, dried red bell peppers, sugar, onion powder, garlic powder, modified corn starch, canola oil, disodium inosinate, disodium guanylate, calcium silicate, sodium diacetate, dehydrated parsley, garlic extract). **Contains: wheat, nitrites**

Ingédients: Dinde, Mélange à farce (Viande a saucisse italienne [porc, fenouil, eau, sel, épices], Pain (farine, [blé, niacin, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavin, acide folique], sel, levure, sucre, huile de canola), Bouillon au poulet [bouillon de poulet, sel, extrait de levure, gluten de froment hydrolyzed, saveur de poulet, dextrose, chlorure de potassium, inosinate disodique, guanylate disodique, épices, ascorbique / mélange d'acide citrique, caramel et bêta-carotène], Bacon (Porc, eau, sel de mer, sucre, saveur de fumée au bois de pommier, phosphate de sodium, erythorbate de sodium, nitrite de sodium, fumée), Poitrine de poulet, Poitrine de canard, Mélange d'assaisonnement (sel, oignon séché, ail séché, épices, extrait d'épices, séchés poivrons rouges, sucre, poudre d'oignon, poudre d'ail, amidon de maïs modifié, huile de canola, inosinate disodique, guanylate disodique, silicate de calcium, acetate de sodium, persil déshydratés, extrait d'ail). **Contient: blé, nitrites**

Important notes: Do not cook from frozen state. Remove twine before serving.

Notes importantes: Ne pas cuire le produit à l'état congelé. Retirer la ficelle avant de servir.

To defrost thaw your Turducken roast in the refrigerator for 3 - 4 days. For rapid thawing place in sink or bucket with cool water for 24 hours. | **Pour décongeler** vous pouvez dégeler votre Rôti Turducken au réfrigérateur pendant 3-4 jours ou placer dans un évier ou un seau avec eau fraîche pendant 24 heures pour dégelage rapide.

Cooking Instructions: Use internal temperature as primary indicator for best results (165 degrees F or 73.5 degrees C). Bake at 220 degrees for 3 hours and then increase heat to 350 degrees for final 45 minutes to 1 hour (until internal temperature reaches 165 degrees). Baste the turducken and then broil on high for 2 to 4 minutes or until golden brown. Remove from oven and baste one final time. Tent with foil and let it rest for 30 minutes.

Instructions de cuisson: Utiliser la température interne comme indicateur principal pour de meilleurs résultats (165 degrés F ou 73.5 degrés C). Cuire au four à 220 degrés pendant 3 heures, puis augmenter la température à 350 degrés F et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes à 1 heure (jusqu'à l'obtention d'une température interne atteignant 165 degrés F). Arroser le Turducken de jus de cuisson et gratiner à température élevée de 2 à 4 minutes. Retirer du four et arroser une dernière fois. Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 30 minutes.

Tips and Suggestions: Pan drippings are a suitable base to produce gravy. For additional tips and slicing suggestions, and cooking instructions for BBQ, slow cooker, and rotisserie visit: www.echelonfoods.com.

Conseils et suggestions: Le jus de cuisson peut servir de base pour produire la sauce. Pour des conseils additionels, des suggestions de coupe et les instructions de cuisson pour BBQ, mijoteuse, et rôtissoire, visitez: www.echelonfoods.com.