



CEDAR PLANKS

a new Wave of Quality

All OceanPrime Products are 100% Net Weight

INGREDIENTS

Cedar Planks
For outdoor cooking use.
Full instructions on how to use them.

AVAILABILITY

All year long

TEXTURE + FLAVOUR

We don't recommend eating the plank!

SCC CODE

10287722437735

UPC-A | EAN-13

6287722437732

PACKAGING TYPE

Retail Ready

ITEM NUMBER(S)

243773

AVAILABLE SIZE(S)

Large 12x8x3/4"

MASTER CASE

12 packs per case
2 planks per pack

MASTER CASE WEIGHT

UNIT WEIGHT

CAUGHT

ORIGIN

B.C. Canada

OceanPrime.ca

OceanPrime A new Wave of Quality!

COOKING INSTRUCTIONS ON REVERSE

CEDAR PLANK Salmon & Trout Board
PLANCHE DE CÈDRE Pour Saumon et Truite

2 Pack (12x8x0.75in)

FOR ALL OUTDOOR BARBECUES

CAUTION • ATTENTION

RECOMMENDED FOR OUTDOOR COOKING ONLY. KEEP A SPRAY WATER BOTTLE NEARBY.
EXTINGUISH HOT BURNING EMBERS WHEN COOKING IS COMPLETE.
RECOMMANDÉ UNICQUEMENT POUR LA CUISON À L'EXTÉRIEUR. GARDEZ À PROXIMITÉ UNE BOUTEILLE D'EAU À VAPORISER. ÉTEIGNEZ LA BRAISE APRÈS LA CUISON.

visit **SEAFOOD Chef.ca** for recipes!

INSTRUCTIONS • PRÉPARATION

- Soak the cedar plank in water for approximately four hours.
- Brush Olive Oil or Vegetable Oil on the surface of the cedar plank and Salmon.
- Place Salmon fillet on the smooth side of the cedar plank with the skin side down.
- Pre-heat BBQ with the cover closed on medium/low temperature.
- Place the cedar plank with Salmon on the grill and cook for approximately 10-12 minutes per inch thickness of Salmon. (Keep plank 7-10 inches away from coals or burner).
- Salmon is ready when the flesh is opaque in colour.
- Faire tremper la planche de cèdre dans l'eau pendant environ quatre heures.
- Brossez l'huile d'olive ou d'huile végétale à la surface de la planche de cèdre et de saumon.
- Placez le filet de saumon sur le côté lisse de la planche de cèdre avec le côté peau vers le bas.
- Préchauffer le barbecue avec le couvercle fermé sur la température moyenne ou faible.
- Placez la planche de cèdre avec de saumon sur le grill et cuire pendant environ 10-12 minutes par pouce d'épaisseur du saumon. (Gardez planche 7-10 centimètres du brûleur ou charbons).
- Le saumon est cuit lorsque sa chair est opaque de couleur.

Ideal for the BBQ Season

OceanPrime A new Wave of Quality!

PREMIUM QUALITY | QUALITÉ SUPÉRIEURE
CEDAR PLANK Salmon & Trout Board
PLANCHE DE CÈDRE Pour Saumon et Truite

2 pack / paquet

FOR ALL OUTDOOR BARBECUES