

«Croquants et délicieux» Burgers de poulet

JANES

Services alimentaires

Burgers de poulet panés pouvant être cuits en pleine friture ou au four à partir de l'état congelé. Se sert comme plat principal avec accompagnements ou en sandwich.



Caractéristiques

- Filets de grosseur uniforme
- Produit polyvalent

Avantages

- Présentation uniforme
- Choix de préparation au four ou à la friteuse

Suggestions de présentations

Peuvent être servis comme aliment principal ou en entrée avec accompagnements. Garnir de sauce aromatisée ou de relish au goût. Parfaits pour servir en sandwich - sur un pain kaiser ou autre.

Mode de cuisson

Grande friture: Congelés pendant 4-1/2 minutes à 360°F. Four préchauffé à 425°F pendant 9 minutes. Tourner et cuire 9 minutes plus.

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	229.0
Lipides	12.3 g
Saturés	1.5 g
+trans	0.1 g
Polyinsaturés	3.4 g
Oméga-6	2.5 g
Oméga-3	1.0 g
Monoinsaturés	6.8 g
Cholestérol	22.0 mg
Sodium	670.0 mg
Glucides	
Glucides	15.9 g
Fibres alimentaires	0.7 g
Sucres	2.2 g
Protéines	
Protéines	13.6 g
Vitamine A	6.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	15.0 mg
Fer	1.5 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Poulet (peut contenir des traces d'oeuf), eau, isolate de protéine de soya, sel, poudre d'ail, et épices dans une panure de : farine de blé, eau, chapelure de blé grillée, farine de maïs jaune, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, isolate de protéine de soya, sel, épices, sucre, phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium, poudre d'oignon, extrait de levure autolysée, levure, saveur. Rissolés dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

Allergènes

Oeufs, soya, blé

Avantages pour la santé

Sans gras trans
Faible en gras saturés
Source de fer
Source de polyinsaturés oméga-3
Source de polyinsaturés oméga-6

Spécifications

SCC:	100 69299 10444 5	Caisse (cm) (L x L x H)	37.3 x 27.8 x 11.1
Format caisse	2 x 2 kg = 4 kg	Vol. cu. caisse (cm)	11,510
Poids moyen d'un morceau	(90 g) (3 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	44		

Créez des menus plus facilement que jamais

