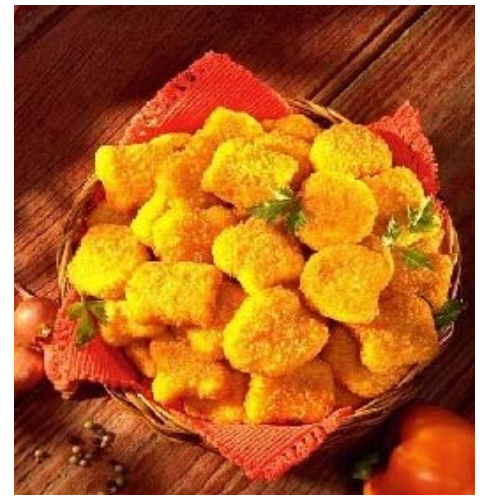


# JANES

Services alimentaires

Pépites de poulet panées pouvant être cuites en pleine friture ou au four.



### Caractéristiques

- Produit polyvalent
- Filets de grosseur uniforme
- Cuisson rapide

### Avantages

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

### Suggestions de présentations

Servir en entrée au dîner ou pour le souper accompagnés de frites, légumes ou salade. Comme hors-d'œuvre, présenter sur un plateau avec trempette. Servir aux enfants en repas ou en collation à apporter, dans un sac ou une boîte, avec trempette.

### Mode de cuisson

Four : cuire au four préchauffé à 425°F pendant 15-20 minutes. Grand friture : faire cuire a grand friture à 360°F pendant 4-1/2 à 5 minutes.

### Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	254
Lipides	12.3 g
Saturés	1.5 g
+trans	0.3 g
Polyinsaturés	3.3 g
Oméga-6	2.4 g
Oméga-3	0.9 g
Monoinsaturés	6.7 g
Cholestérol	27.5 mg
Sodium	650 mg
Glucides	22.3 g
Fibres alimentaires	0.8 g
Sucres	0.6 g
Protéines	13.3 mg
Vitamine A	4.8 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	27.6 mg
Fer	1.7 mg

Nov 21/08

### Ingrédients

Poulet (peut contenir des traces d'oeuf), eau, isolat de protéine de soya, sel et assaisonnement dans une panure de : chapelure de blé grillée avec épices, eau, amidon de maïs modifié, farine de blé, farine de maïs jaune, sel, poudre à pâte, shortening d'huile végétale (fèves de soya), farine de soya dégraissée, substances laitières, blanc d'oeuf séché, gomme de guar. Rissolées dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

### Allergènes

Ouefs, soya, blé, lait

### Avantages pour la santé

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

### Spécifications

SCC	100 69299 10454 4	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	(20 g) (0.7 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	200		

Créez des menus plus facilement que jamais

