

JANES

Services alimentaires

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



Caractéristiques

- Apparence naturelle maison
- Produit polyvalent

Avantages

- Appétissant et alléchant
- Choix de préparation au four ou à la friteuse

Suggestions de présentations

Les languettes de filets de poitrine de poulet «Golden Gate» sont parfaites pour apprêter une variété de plats au poulet. Idéal comme hors-d'œuvres et entrées. Les traiteurs et les restaurateurs y trouveront de multiples usages.

Mode de cuisson

Cuire à grande friture sans décongeler 4-5 minutes à 360°F. Four : Préchauffer le four à 425°F(220°C). Étaler les filets sur une plaque à biscuits. Cuire sur la grille médiane du four pendant 18 à 20 minutes en les retournant une fois.

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	216.0
Lipides	9.9 g
Saturés	0.8 g
+ trans	0.1 g
Polyinsaturés	2.8 g
Oméga-6	1.9 g
Oméga-3	0.8 g
Monoinsaturés	5.8 g
Cholestérol	24.0 mg
Sodium	670.0 mg
Glucides	18.9 g
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	3.4 g
Protéines	12.8 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.7 mg
Calcium	11.0 mg
Fer	1.2 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Filets de poitrine de poulet, eau, sel, poudre d'ail, épices dans une panure de: chapelure de blé grillée, eau, farine de blé, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, sel, sucre, épices, poudre d'oignon, phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium, extrait de levure autolysée, saveur. Rissoles dans de l'huile de canola. Peut contenir des traces de soya.

Allergènes

Blé, soya

Avantages pour la santé

Sans gras trans

Faible en gras saturés

Source de fer

Source de polyinsaturés oméga-3

Spécifications

SCC:	100 69299 11204 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	(44 g) (1.6 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	90		

Créez des menus plus facilement que jamais

