



Boulettes de poulet de viande blanche enrobées de pâte tempura

Caractéristiques

- Enrobage tempura unique
- Cuisson rapide
- Portions uniformes

Avantages

- Texture croustillante
- Préparation rapide
- Portions uniformes et présentation en assiette constantes

Suggestions de préparation

Servir comme plat principal accompagné de riz frit aux poivrons rouges, petits pois et œufs, le tout rehaussé de légumes sautés. Combiner à des nouilles chinoises et une variété de légumes tranchés; accompagner le tout d'une sauce au choix.

Mode de cuisson

Cuire de l'état congelé. Préchauffer la friture à 360°F (182°C). Faire cuire à la grand friture pendant 7 minutes. Faire cuire à une température interne de 165°F (74°C).

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	172.0
Lipides	5.4 g
Saturés	0.9 g
+ trans	0.0 g
Polyinsaturés	1.4 g
Oméga-6	1.1 g
Oméga-3	0.3 g
Monoinsaturés	2.8
Cholestérol	18.0 mg
Sodium	670.0 mg
Glucides	18.6 g
Fibres alimentaires	1.1 g
Sucres	5.0 g
Protéines	12.2 g
Vitamine A	6.0 RE
Vitamine C	<0.5 mg
Calcium	24.0 mg
Fer	1.3 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Ingrédients: poulet (peut contenir des traces d'œuf), eau, substances laitières modifiées, protéine de soya (contient lécithine de soya), sel, poudre d'ail, épices. Dans une panure de: eau, farine de blé, chapelure de blé grillée, amidon de maïs, farine de maïs jaune, amidon de maïs modifié, sel, poudre à pâte, protéines de soya (contient lécithine de soya), dextrose, gomme de guar, épices. Rissolées dans de l'huile de canola.

Allergènes

Oeufs, soya, lait, blé

Avantages pour la santé

Faibles en gras saturés
0 gras trans
Source de fer

Spécifications

Code SCC :	100 69299 11429 1	Caisse(cm) (LxLxH)	37.3 x 27.8 x 11.1
Format caisse	2 x 2 kg = 4 kg	Vol. Cu. Caisse (cm)	11,510
Poids moyen des morceaux	24 g / 0.85 oz	Palette (rangs/haut)	10 x 9 = 90
Nombre moyen de morceaux	167		

Créez des menus plus facilement que jamais