

Un tendre filet de poitrine de poulet enrobé d'une panure croustillante sans gras trans.



Caractéristiques

- Produit polyvalent
- Cuisson rapide
- Filets dépecés manuellement

Avantages

- Choix de préparation au four ou à la friteuse
- Préparation rapide
- Portions uniformes et présentation en assiette constante

Suggestions de présentations

Servez les au lunch ou comme entrée accompagnés de légumes et salade. Peuvent aussi être servis en collation avec votre trempette favorite.

Mode de cuisson

Grande friture: préchauffer la friture à 360°F (182°C). Faire cuire pendant 4-5 minutes. Four conventionnel: cuire dans un four préchauffé à 425°F (220°C) pendant 18-20 minutes, en les retournant une fois.

Valeur nutritive

Per 100 g	
Teneur	
Calories	214.0
Lipides	9.0 g
Saturés	0.8 g
+trans	0.0 g
Polyinsaturés	2.6 g
Oméga-6	1.8 g
Oméga-3	0.8 g
Monoinsaturés	5.2 g
Cholestérol	29.0 mg
Sodium	550.0 mg
Glucides	19.3 g
Fibres alimentaires	0.7 g
Sucres	0.9 g
Protéines	13.9 g
Vitamine A	3.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	13.7 mg
Fer	1.2 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Filets de poitrine de poulet, sel, poudre d'ail, épices dans une panure de : farine de blé, eau, chapelure de blé grillée, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, farine de maïs jaune, sel, sucre, épices, poudre d'oignon, phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium, extrait de levure autolysée, saveur. (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 11443 7	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	47 g / 1.7 on	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	85		

Créez des menus plus facilement que jamais

