



Grandes brochettes de poitrine de poulet assaisonnées et entièrement cuites 75 g. Grillées au feu de bois.

Caractéristiques

- Portions uniformes
- Produit entièrement cuit
- Produit polyvalent

Avantages

- Excellent contrôle des portions et du coût
- Préparation rapide
- Peuvent être servis comme amuse-gueules ou en entrée

Suggestions de présentations

Servir en entrée au dîner ou pour le souper accompagné de riz, légumes ou salade. En entrée, disposer sur une petite assiette avec une trempette telle que du tzatziki.

Mode de cuisson

FOUR: Préchauffer le four à 230°C (450°F). Graisser légèrement une plaque de cuisson et y répartir les mini brochettes en une seule couche. Chauffer de 12 à 15 minutes. **BARBECUE:** Préchauffer le barbecue à température moyenne. Griller les mini brochettes de 12-14 minutes et les tourner fréquemment. **MICRO-ONDE:** (1000W) Disposer les mini brochettes dans un plat adapté au micro-onde. Chauffer à température élevée (3 à 5 minutes pour 4 brochettes; 5-1/2 à 8 minutes pour 10 brochettes; 8-1/2 à 12 minutes pour 20 brochettes).

Valeur nutritive

Taille De Calcul 100 g

Teneur	
Calories	107.0
Lipides	1.8 g
Saturés	0.5 g
+ trans	0.0 g
Polyinsaturés	n/a
Oméga-6	n/a g
Oméga-3	n/a g
	n/a
Cholestérol	47.0 mg
Sodium	590.0 mg
Glucides	3.9 g
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	0.9 g
Protéines	18.8 g
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	2 %

Nov 21/08

Ingrédients

Poitrine de poulet, poivre vert, oignon, marinade (eau, assaisonnement [sel, épices, sucre, acide citrique, ail], féculé de tapioca modifié, huile de son de riz, xylose). Solution à griller (eau, sucre, xylose, sel). Peut contenir noix ou arachides.

Allergènes

Noix, arachides

Avantages pour la santé

Faible en gras saturés
Sans gras trans

Spécifications

SCC:	100 69299 11507 6	Caisse (cm) (LxWxH)	29.1 x 28.0 x 11.8
Format caisse	2 x 1 kg = 2 kg	Vol. Cu. Caisse (cm)	9,615
Poids moyen d'un morceau	75 g	Palette (rangs/haut)	10 / 8 = 80
Nbre. Moyen de morceaux	26		

Créez des menus plus facilement que jamais

