



Produit #22040 Aiglefin en pâte, à frire

Faits à partir de blocs de filets d'aiglefin blanc floconneux. Ils sont enrobés d'une panure légère et croustillante unique qui reste croustillante sous les lampes infrarouges.



Caractéristiques

- Portions uniformes
- Cuisson rapide
- Portions généreuses

Avantages

- Excellent contrôle des portions
- Préparation rapide
- Remplit bien l'assiette

Suggestions de présentations

Les portions de poisson sont spécialement mesurées pour les cafétérias, centres d'hébergement et les restaurants familiaux. Idéal pour les sandwiches au poisson de choix.

Mode de Cuisson

Cuire à grande friture sans décongeler 4 minutes à 360°F.

Valeur nutritive

Par 100 g

Teneur	
Calories	254.0
Lipides	11.7 g
Saturés	1.0 g
+trans	0.3 g
Polyinsaturés	3.3 g
Oméga-6	2.2 g
Oméga-3	1.1 g
Monoinsaturés	6.6 g
Cholestérol	28.5 mg
Sodium	460.0 mg
Glucides	24.4 g
Fibres alimentaires	1.0 g
Sucres	1.8 g
Protéines	12.7 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	27.0 mg
Fer	1.7 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Aiglefin, tripolyphosphate de sodium, dans un pâte de: eau, chapelure de blé grillée, amidon de maïs, farine de maïs, farine de blé, margarine, farine de soya, sucre, sel, levure chimique, épices, gomme de guar et saveur. Rissolés dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

Allergènes

Blé, soya, 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 22040 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	(113g) (4 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	35		

Créez des menus plus facilement que jamais