



Faits à partir de blocs de filets d'aiglefin blanc floconneux, ils sont enrobés d'une panure légère et croustillante unique. La coupe du filet, ressemblant à un vrai filet, offre une excellente apparence en assiette.



Caractéristiques

- Forme unique et uniforme
- Cuisson rapide
- Produit emballé dans des sacs de polythène

Avantages

- Excellent contrôle des portions
- Préparation rapide
- Assurent la fraîcheur et préviennent les transferts de saveurs.

Suggestions de présentations

Idéal pour les «fish & chips» où le contrôle des portions est critique. Servir avec des frites et salade ou purée et légumes.

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	29.0 mg
Sodium	460.0 mg
Glucides	
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 une 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 22044 2	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