

Des filets d'aiglefin naturels de toute première qualité, façonnés manuellement et enrobés de notre panure «gourmet» unique.



Caractéristiques

- Apparence de «cuisine maison»
- Portions uniformes
- Cuisson rapide

Avantages

- Appétissant et alléchant
- Excellent contrôle des portions
- Préparation rapide

Suggestions de présentations

Idéal en entrée, comme «fish & chips» gourmet. Ils sont aussi parfaits pour le spécial du midi. Servir avec du riz pilaf, de la purée à l'ail ou des légumes sautés ou rôtis.

Mode de cuisson

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

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	215.0
Lipides	8.0 g
Saturés	0.7 g
+trans	0.3 g
Polyinsaturés	2.4 g
Oméga-6	1.5 g
Oméga-3	0.8 g
Monoinsaturés	4.3 g
Cholestérol	31.4 mg
Sodium	380.0 mg
Glucides	22.2 g
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	1.5 g
Protéines	13.4 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	27.8 mg
Fer	1.7 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Filets d'aiglefin 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

Spécifications

SCC	100 69299 22104 3	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	85-142 g / 3-5 on	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	35		

Créez des menus plus facilement que jamais