

JANES
Services alimentaires



Les filets d'aiglefin sont façonnés manuellement et ils ont toute l'apparence naturelle de filets «maison».

Caractéristiques

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

Avantages

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

Suggestions de présentations

Parfaits pour les repas «fish & chips». Servir 1 morceau pour le spécial du midi, 2 morceaux pour le spécial du soir, 3 morceaux pour le menu de «L'AFFAMÉ». Servir avec des frites pour un plat gourmet ou avec des pommes de terre rôties et légumes au choix en table d'hôte du soir.

Mode de cuisson

Cuire à grand friteuse sans décongeler 4 minutes à 360° F.

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	207.0
Lipides	10.8 g
Saturés	0.9 g
+trans	0.4 g
Polyinsaturés	2.4 g
Oméga-6	1.5 g
Oméga-3	0.8 g
Monoinsaturés	4.3 g
Cholestérol	29.0 mg
Sodium	400.0 mg
Glucides	
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	1.5 g
Protéines	11.4 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	13.0 mg
Fer	0.8 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 22225 5	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	(60-108g / 2.1-3.8 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	48		

Créez des menus plus facilement que jamais

