

JANES

Services alimentaires

Faits de filets hachés, enrobés d'une panure croustillante dorée.



Caractéristiques

- Portions uniformes
- Une panure dorée et délicieuse

Avantages

- Portions égales et contrôle des coûts
- Appétissant et alléchant

Suggestions de présentations

Parfaits pour les centres d'hébergement, les écoles et les centres de la petite enfance. Amusants en amuse-gueule servis avec salsa ou trempette.

Mode de cuisson

Cuire au four préchauffé à 450° F pendant 12-15 minutes.

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	191.0
Lipides	8.3 g
Saturés	0.7 g
+trans	0.0 g
Polyinsaturés	2.5 g
Oméga-6	1.6 g
Oméga-3	0.9 g
Monoinsaturés	4.7 g
Cholestérol	34.2 mg
Sodium	620.0 mg
Glucides	16.5 g
Fibres alimentaires	0.8 g
Sucres	0.8 g
Protéines	12.7 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	27.3 mg
Fer	1.6 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Filets hachés de morue, goberge, morue du pacifique occidental, aigelfin ou de merlan, tripolyphosphate de sodium. Dans une panure de: chapelure, eau, farine de maïs, amidon de maïs, farine de blé, sucre, sel, poudre d'oignon, épices et gomme de guar. Rissolés dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

Allergènes

Blé

Avantages pour la santé

Sans gras trans
Faible en gras saturés
Source de fer
Source de polyinsaturés oméga-3

Spécifications

SCC	100 69299 23789 1	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	(30 g) (1.1 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	132		

Créez des menus plus facilement que jamais

