



CONSULTER EN LIGNE

POITRINES DE POULET PANÉES, DÉSOSSÉES, SANS FILET, NON CUITES (ASSAISONNÉES)

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#7010254 POITRINES DE POULET PANÉES, DÉOSSÉES, SANS FILET, NON CUITES (ASSAISONNÉES)		 VOLAILLE	Muscle entier
			Préfrit, cru
			Surgelé individuellement (IQF)

Surgelées individuellement	Idéales en poulet parmigiana ou en burger de luxe	Plein muscle
-----------------------------------	--	---------------------

INGRÉDIENTS

Poitrine de poulet, Eau, Chapelure de blé grillée, Farine de blé, Huile de soya et/ou de canola, Sel, Amidon de maïs, Farine de blé dur, Poudre de lactosérum (lait), Épices, Protéines de soya et de maïs hydrolysées, Poudre d'ail, Gomme de guar, Extraits d'épice, Colorant caramel. Contient: Blé, Lait, Soya. Peut contenir: Oeufs.



ALLERGÈNES

Contient :

Blé, Lait, Lait, Eggs

Vérifié pour : noix, arachides, graines de sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés, mollusques, poissons, graines de moutarde, sulfite (>10 ppm) et sources de gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Combi :

425 °F (218 °C) De 20 à 22 minutes
Préchauffer le four combi en mode combi à 70% d'humidité, forte ventilation à 450 °F (232 °C), déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire de 12 à 14 minutes. Tourner à mi-cuisson.

Convection :

425 °F (218 °C) De 25 à 28 minutes
Préchauffer le four en mode convection à 425 °F (218 °C), déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire 25 à 28 minutes. Tourner à mi-cuisson

Four Conventionnel :

450 °F (232 °C) De 25 à 28 minutes
Préchauffer le four à 450 °F (232 °C), déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire 25 à 28 minutes. Tourner à mi-cuisson

Friteuse :

350 °F (177 °C) De 5 à 6 minutes

Valeur quotidienne

pour 1 1/4 poitrine

Quantité par portion

Calories 240

	% Valeurs nutritives
Lipides 11 g	15%
saturés 1 g	5%
+ trans 0 g	
Glucides 17 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 4 g	
Protéine 17 g	
Cholestérol 45 mg	
Sodium (560 mg)	24%
Potassium 300 mg	6%
Calcium 10 mg	1%
Fer 1.5 mg	8%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
7010254		4,00 kg	1,33 kg	365 jours à -18 °C



olymelservicealimentaire.com

Le contenu de ce feuillet est présenté à titre informatif seulement et peut faire l'objet de changements sans préavis. Veuillez communiquer avec votre chargé de comptes pour obtenir la version la plus récente.

Contactez votre représentant local :

HACCP

SQF

canadienne

Olymel S.E.C
1-800-361-5800

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8

