

POULET FRIT. HAUTS DE CUISSE, PILONS ET AILES DE POULET PANÉS, CUITS, HALAL (ASSAISONNÉS)

Votre partenaire culinaire de confiance \*



#7011007

POULET FRIT. HAUTS DE CUISSE, PILONS ET AILES DE POULET PANÉS, CUITS, HALAL (ASSAISONNÉS)





**Entièrement cuit** 

Surgelé individuellement (IQF)

Morceaux séparés en 3 sacs: hauts de cuisse, ailes et pilons

### Surgelés individuellement

#### Entièrement cuits

## **INGRÉDIENTS**

Morceaux de poulet (hauts de cuisse sans dos, pilons, ailes), Farine de blé, Eau, Huile de soya et/ou de canola, Sel, Phosphate de sodium, Épices, Poudre d'oignon, Poudre d'ail. Contient : Blé. Peut contenir : Soya, Lait, Oeufs.

HALAL









#### **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 12 à 14 minutes

#### Convection:

425°F (218°C) De 12 à 14 minutes Assurez-vous que la température interne atteint 165 °F (74 °C). Adaptez la cuisson selon votre équipement

#### Friteuse:

350°F (176°C) De 10 à 12 minutes

# **Valeur** quotidienne

Pour 2 mcx portion comestible

Quantité par portion	
Calories 220	
	% Valeurs nutritives
<b>Lipides</b> 13 g	17%
saturés 4 g	20%
+ trans 0.1 g	
Glucides 7 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 1 g	
Protéine 18 g	
Cholesterol 110 mg	
Sodium (450 mg)	20%
Potassium 225 mg	5%
Calcium 10 mg	1%
Fer 1.25 mg	7%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Durée de vie
7011007		5,35 kg	48	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 :







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

St-Hyacinthe QC J2S 4B6

Brampton ON L6T 1G1

Red Deer AB T4P 2H8