



CONSULTER EN LIGNE

CROQUE-TONNERRE , LANIÈRES DE POITRINE DE POULET PANÉES

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#7011016

CROQUE-TONNERRE , LANIÈRES DE POITRINE DE POULET PANÉES**Muscle entier****Préfrit, cru****Surgelé individuellement (IQF)****Cuire directement du congélateur****Double panure, très croustillant****Plein muscle****INGRÉDIENTS**

Lanières de poitrines de poulet, Eau, Farine de blé, Huile de soya et /ou Canola, Isolat de protéine de soya, Amidon de maïs modifié, Farine de blé entier, Sel, Farine de maïs jaune, Se, Gluten de blé, poudre à pâte, Épices, Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Saveur, Chlorure de potassium, Huile de palme modifiée, Farine de soya dégraissée, Grains de céleri, Gomme de guar, Extrait d'épices. Contient : Soya, Blé. Peut contenir : Lait, Oeufs

ALLERGÈNES**Contient :**

Blé, Gluten, 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 13 à 14 minutes
Préchauffer le four combi en mode combiné à 70% d'humidité, forte ventilation à 450 °F, déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire 8 à 10 minutes. Tourner à mi-cuisson. Assurez-vous que la température interne atteint 165 °F

Convection :

425 °F (218 °C) De 17 à 19 minutes
Préchauffer le four en mode convection à 425 °F, déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire 17 à 19 minutes. Tourner à mi-cuisson. Assurez-vous que la température interne atteint 165 °F (74 °C).

Four Conventionnel :

450 °F (232 °C) De 17 à 19 minutes
Préchauffer le four à 450 °F, déposer les morceaux sur une plaque avec du papier d'aluminium. Cuire 17 à 19 minutes. Tourner à mi-cuisson. Assurez-vous que la température interne atteint

Friteuse :

350 °F (177 °C) De 5.5 à 6.5 minutes

Valeur quotidienne

Pour 2 lanières

Quantité par portion

Calories 280

% Valeurs nutritives

Lipides 15 g	20%
saturés 1.5 g	8%
+ trans 0.1 g	
Glucides 19 g	
Fibre 2 g	7%
Sucres 5 g	
Protéine 18 g	
Cholestérol 30 mg	
Sodium (510 mg)	22%
Potassium 225 mg	5%
Calcium 20 mg	2%
Fer 1.5 mg	8%



Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
7011016		4,00 kg	2,00 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



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

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8