

XTREM MORCEAUX DE POITRINE DE POULET PANÉS, ENTIÈREMENT CUITS (ASSAISONNÉS)

Votre partenaire culinaire de confiance \*



#### #7011034

# XTREM MORCEAUX DE POITRINE DE POULET PANÉS, ENTIÈREMENT CUITS (ASSAISONNÉS)





#### **Entièrement cuit**

Surgelé individuellement (IQF)

## Surgelés individuellement

#### **Entièrement cuits**

#### Plein muscle

#### **INGRÉDIENTS**

Morceaux de poitrine de poulet, Eau, Farine de blé, Huile de soya et/ou de canola, Farine de maïs jaune, Amidon de maïs, Sel, Isolat de protéine de soya, Phosphate de sodium, Poudre d'ail, Épices, Gomme de guar, Sucres (dextrose), Extrait d'épice, Saveur naturelle. Contient: Blé, Soya. Peut contenir: Lait, 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 (220°C) De 13 à 14 minutes

#### Convection:

425°F (220°C) De 13 à 14 minutes

#### Friteuse:

360°F (182°C) De 5 à 6 minutes

# Valeur quotidienne

Pour 3 morceaux

Quantité par portion

Calories 220

	% valeurs nutritives
Lipides 10 g	13%
saturés 1.5 g	8%
+ trans 0 g	
Glucides 20 g	

0%

Fibre 0 g Sucres 1 g

Protéine 13 g

Cholesterol 45 mg

Cholesterol 45 mg	
Sodium (520 mg)	23%
Potassium 225 mg	5%
Calcium 40 mg	3%
Vitamine A 12.6 μg	1%
Omega 6 2	0%
Fer 1 mg	6%
Omega 3 0.2	0%
Monoinsaturés 6	0%
Polyinsaturés 2.5	0%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
7011034		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 :





Olymel S.E.C St-Hyacinthe 1-800-361- QC J2S 4B6

Brampton ON L6T 1G1

Red Deer AB T4P 2H8