

CROQUE-TONNERRE, MINI-LANIÈRES DE POITRINE DE POULET PANÉES, HALAL

Votre partenaire culinaire de confiance *



#7013002

CROQUE-TONNERRE, MINI-LANIÈRES DE POITRINE DE POULET PANÉES, HALAL





Préfrit, cru

Surgelé individuellement (IQF)

Surgelées individuellement

Panure très croustillante

Plein muscle

INGRÉDIENTS

Lanières de poitrine de poulet, Eau, Huile de canola et/ou soya, Farine de blé, Isolat de proétine de soya, Sel, Amidon de maïs modifié, Saveur, Chlorure de potassium, Farine de maïs jaune, Graines de céleri, Poudre à pâte, Épices, Poudre d'oignon, Huile de palme modifiée, Farine de soya dégraissée, Poudre d'ail, Gomme de guar, Extrait d'épice. Contient : Blé, Soya. 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 (220°C) De 13 à 14 minutes faible ventilation

Convection:

425°F (218°C) De 15 à 18 minutes

Four Conventionnel:

425°F (220°C) De 20 à 25 minutes

Friteuse:

350°F (177°C) De 4.5 à 5.5 minutes

Valeur quotidienne

Pour 5 IaniÃ"res

Quantité par portion

Calories 280

Lipides 13 g	17%
saturés 1 g	5%
+ trans 0.1 g	

% Valeurs nutritives

Glucides 22 g

Fibre 1 g	4%
Sucres 3 g	

Protéine 17 g

Cholesterol 35 mg

Sodium (560 mg)	24%
Potassium 350 mg	7%
Calcium 20 mg	2%
Fer 1.5 mg	8%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Poids par unité	Durée de vie
7013002		4,00 kg	175	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 1-800-361-5800

St-Hyacinthe QC J2S 4B6 Brampton ON L6T 1G1

Red Deer AB T4P 2H8