



CONSULTER EN LIGNE

## AILES DE POULET «TWISTERS» CROUSTILLANTES, COUPÉES, ENTIÈREMENT CUITES (ASSAISONNÉES)

*Votre partenaire culinaire de confiance* 🍁



#8064427

**AILES DE POULET «TWISTERS»  
CROUSTILLANTES, COUPÉES,  
ENTIÈREMENT CUITES  
(ASSAISONNÉES)**



Entièrement cuit

Surgelé individuellement (IQF)

Surgelées individuellement

Belle apparence croustillante et dorée

Entièrement cuites = gain de temps

**INGRÉDIENTS**

Ailes de poulet, Eau, Farine de blé, Chapelure de blé grillée, Huile de soya et/ou de canola, Sel, Sucre, Épices, Saveur, Phosphate de sodium, Fibre d'agrumes, Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Extrait de levure, Gomme xanthane, Extraits d'épices. Contient: Blé. Peut contenir: Lait, Oeufs, Soya

**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 11 à 13 minutes

**Convection :**

425 °F (220 °C) De 11 à 13 minutes

Assurez-vous que la température interne atteint 165 °F (74 °C). Adaptez la cuisson selon votre équipement.

**Four Conventionnel :**

425 °F (220 °C) De 20 à 25 minutes

Placer dans un plat muni d'une grille. Mettre au four préchauffé à 220 °C/425 °F de 20 à 25 minutes. Retourner une fois. Assurez-vous que la température interne atteint 165 °F (74 °C).

**Friteuse :**

380 °F (193 °C) De 5 à 6 minutes

**Valeur quotidienne**

Pour 4 ailes

Quantité par portion

**Calories 220**

% Valeurs nutritives

<b>Lipides</b> 14 g	19%
saturés 0 g	0%
+ trans 0.1 g	
<b>Glucides</b> 9 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 2 g	
<b>Protéine</b> 15 g	
<b>Cholestérol</b> 75 mg	
Sodium (580 mg)	25%
<b>Potassium</b> 175 mg	4%
Calcium 10 mg	1%
Fer 0.75 mg	4%



Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Durée de vie
8064427		4,00 kg	105	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  
1-800-361-5800St-Hyacinthe  
QC  
J2S 4B6Brampton ON  
L6T 1G1Red Deer  
AB  
T4P 2H8