



## AILES DE POULET SEL ET POIVRE LARGES, COUPÉES, ENTIÈREMENT CUITES (ASSAISONNÉES)

*Votre partenaire culinaire de confiance* 🍁



#8068485

**AILES DE POULET SEL ET POIVRE  
LARGES, COUPEES,  
ENTIÈREMENT CUITES  
(ASSAISONNÉES)**



Entièrement cuit

Congelé

Entièrement cuites

Ailes de poulet larges

Assaisonnées de sel et de poivre

**INGRÉDIENTS**

Ailes de poulet, Eau, Amidon de riz, Sel, Épices, Sucre, Phosphate de sodium, Fibres d'agrumes, Extraits d'épices, Gomme xanthane.

**ALLERGÈNES****Contient :**

Aucun

*Véridifié 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****Four Conventionnel :**

425° F (205° C) De 25 à 30 minutes  
préchauffer le four à 425° F. Étaler les ailes sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium. Cuire 25 à 30 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une température interne supérieur à 74° C. Tourner à la mi-cuisson, Servir

**Friteuse :**

350° F (177° C) De 8 à 10 minutes

**Valeur  
quotidienne**

Pour 3 ailes

Quantité par portion

**Calories 150**

% Valeurs nutritives

<b>Lipides</b> 8 g	11%
saturés 2 g	10%
+ trans 0.1 g	
<b>Glucides</b> 6 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0 g	
<b>Protéine</b> 13 g	
<b>Cholestérol</b> 80 mg	
Sodium (550 mg)	24%
<b>Potassium</b> 150 mg	3%
Calcium 30 mg	2%
Fer 1 mg	6%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Poids par unité	Durée de vie
8068485		4,00 kg	70	4,00 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