EXCELDOR SERVICE ALIMENTAIRE

75 ANS DE FIERTÉ À COOPÉRER

Ailes de poulet assaisonnées nature

Avantages

- **ENTIÈREMENT CUIT**
- **LÉGÈREMENT CROUSTILLANT**
- **EXCELLENT EN ENTRÉE, COLLATION OU PLAT PRINCIPAL**
- **RÉCHAUFFER ET SERVIR**
- **SURGELÉ INDIVIDUELLEMENT**
- **BONNE SOURCE DE PROTÉINE**

Caractéristiques

Ingrédients

Aile de poulet (pilon d'aile et aileron), eau, amidon de pomme de terre, sel, sucre, phosphate de sodium, extrait d'épices

Allergène

Aucun

Type de produit

Transformé

Refroidissement

Air

Conservation

Surgelé

Spécifications

Moyenne de 110 ailes par 4 kg

EXCELDOR

Information emballage

Code produit	GTIN
18701	10062201187017
Quantité par caisse	
100-120	
Poids par caisse	
Net	4 kg
Palette	
Total	100

Instructions de cuisson et d'entreposage

Four :

Préchauffer à 230°C (450°F) et cuire sur une plaque de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74°C (165°F) soit atteinte. Tourner à mi-cuisson Vous pouvez cuire un peu plus longtemps pour une aile plus croustillante. Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé.

Valeur nutritive
Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / **Calories** 180 kcal	
Lipides / **Fat** 11 g	**17** %
saturés / Saturated 3.5 g + trans / Trans 0.1 g	**18** %

Friteuse :

Préchauffer à 175°C (350°F) et cuire, selon le format des ailes, de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74°C (165°F) soit atteinte.

Entreposage :

Garder ce produit congelé à une température inférieure à -18°C (0°F).

Valeur nutritive
Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Cholestérol / **Cholesterol** 95 mg	
Sodium / **Sodium** 480 mg	**27** %
Glucides / **Carbohydrate** 1 g	**0** %
Fibres / Fibre 0 g	**0** %
Sucres / Sugars 1 g	
Protéines / **Protein** 18 g	
Vitamine A / Vitamin A	4 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	8 %