



Bouchées de poulet panées
- 32 g

Avantages

- PRODUIT À PARTIR DE POITRINES PLEIN MUSCLE
- TRÈS CROUSTILLANT, CHAIR SAVOUREUSE
- ENTièrement CUIT
- RÉCHAUFFER ET SERVIR
- EXCELLENT EN ENTRÉE, EN COLLATION OU EN PLAT PRINCIPAL

Caractéristiques

Ingrédients

Poitrine de poulet, eau, farine de blé, chapelure de blé grillée, huile de canola et/ou soya, sucre, amidon de pomme de terre, sel, protéine de soya, amidon de maïs modifié, farine de maïs, oignon déshydraté, gluten de blé, extrait de levure, ail déshydraté, extrait d'épices, arômes, caramel, sauce soya (soya, blé, sel), gomme de guar

Allergènes

Soya, blé, gluten

Type de produit

Transformé

Refroidissement

Air

Conservation

Surgelé

Spécifications

Entre 114 à 133 morceaux par 4 kg;
Autres formats de bouchées disponibles

EXCELDOR

Information emballage

Code produit	GTIN
13462	10062201134622
Quantité par caisse	
114-133	
Poids par caisse	
Net	4 kg
Palette	
Total	100

Valeur nutritive Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 220 kcal	
Lipides / Fat 8 g	12 %
saturés / Saturated 1 g + trans / Trans 0 g	6 %

Instructions de cuisson et d'entreposage

Four :



Préchauffer à 218°C (425°F) et cuire de 16 à 18 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 bouchée plus croustillante. Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé.



Friteuse :

Préchauffer à 185°C (365°F) et cuire de 3 à 4 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).

Cholestérol / Cholesterol	145 mg	
Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
Sodium / Sodium	440 mg	18 %
Glucides / Carbohydrate	20 g	7 %
Fibres / Fibre	0 g	0 %
		% valeur quotidienne
		% Daily Value
Protéines / Protein 17 g		
Vitamine A / Vitamin A		0 %
Vitamine C / Vitamin C		0 %
Calcium / Calcium		0 %
Fer / Iron		10 %

Autres formats et variantes disponibles. Informez-vous auprès de votre chargé de comptes.