



Languettes de poulet panées et rissolées faites de viande blanche exclusivement.



### Caractéristiques

- Produit polyvalent
- Portions uniformes
- Produit emballé dans des sacs de polythène

### Avantages

- À préparer au four ou à la friteuse
- Excellent contrôle des portions
- Assurent la fraîcheur et préviennent les transferts de saveurs.

### Suggestions de présentations

Idéales pour les repas d'enfants et les bars récréatifs, les cafétérias scolaires et les centres d'hébergement. Servir avec une trempette et des frites. Pour une présentation fantaisiste, enrober les languettes de salsa, ajouter de la laitue ou salade et servir dans une grande tortilla.

### Mode de cuisson

Grand friture: cuire à grande friture sans décongeler 2-1/2 minutes à 360° F. Au four: cuire au four préchauffé à 425°F pendant environ 15-20 minutes.

### Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b>	<b>189.0</b>
<b>Lipides</b>	<b>6.7 g</b>
Saturés	0.9 g
+trans	0.0 g
<b>Polyinsaturés</b>	n/a g
Oméga-6	n/a g
Oméga-3	n/a g
Monoinsaturés	n/a g
<b>Cholestérol</b>	<b>14.0 mg</b>
<b>Sodium</b>	<b>650.0 mg</b>
<b>Glucides</b>	<b>20.6 g</b>
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	3.7 g
<b>Protéines</b>	<b>11.6 g</b>
<b>Vitamine A</b>	<b>5.0 RE</b>
<b>Vitamine C</b>	<b>&lt;0.5 mg</b>
<b>Calcium</b>	<b>27.1 mg</b>
<b>Fer</b>	<b>1.5 mg</b>

Nov 21/08

### Ingrédients

Poitrine de poulet (peut contenir des traces d'oeuf), eau, lactoserum en poudre, isolat de protéines de soya, sel et assaisonnement dans une panure de : eau, farine de blé, chapelure de blé grillée, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, farine de maïs jaune, sel, sucre, isolat de protéines de soya, épices, dextrose, poudre d'oignon, phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium, extrait de levure autolysée et saveur. Rissolées dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

### Allergènes

Soya, blé, lait, oeuf

### Avantages pour la santé

0 gras trans  
Faible en gras saturés  
Source de fer

### Spécifications

<b>SCC</b>	100 69299 12492 4	<b>Caisse (cm) (L x L x H)</b>	37.3 x 27.8 x 11.1
<b>Format caisse</b>	2 x 2 kg = 4 kg	<b>Vol. cu. caisse (cm)</b>	11,510
<b>Poids moyen d'un morceau</b>	(35 g) (1.2 on)	<b>Palette (rangs/haut)</b>	10 / 9 = 90
<b>Nbre. moyen de morceaux</b>	115		

Créez des menus plus facilement que jamais

