

**AILES DE POULET ENTIÈRES CUITES****Informations sur le produit**

*présentation suggérée

Emballage: 8 unité/sac

Code du fabricant : 330

Taille : +/- 700 g

Quantité par boîte : 16 sacs par boîte

Poids de la boîte : +/- 11.20 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Code SCC : I084I998000958

Ingrédients

Poulet, eau, sel, sucre

Procédé de décongélation

Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.

Procédure de cuisson

Placer les ailes de poulet congelées dans l'eau chaude pour une durée de 5 minutes et les mettre sur le grill ou au four à 450 degrés F. pour 10 minutes.

Caractéristiques du produit

- Une cuisson parfaite conforme aux normes sanitaires
- Une tendreté exceptionnelle due à la cuisson sous vide
- Réduction des pertes et des manipulations
- Produit entièrement cuit
- Produit surgelé

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1/2 morceau (100 g)	
Per 1/2 piece (100 g)	
Calories 150	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 3 g	4 %
saturés / Saturated 1 g	5 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 30 g	
Cholestérol / Cholesterol 105 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 400 mg	12 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0,5 mg	3 %

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot

Notre équipe pour vous servir

Katia Ruby, Québec, Trois-Rivières, Victoriaville, Rimouski, Gaspésie, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix et Côte-Nord / 418-538-0326

Marie-Christine Normand, Montréal Nord-Est, Laval, Laurentides, Lanaudière et Abitibi / 514 299-8356

Alexandre Chevalier, Montréal Sud-Ouest, Outaouais, Valleyfield, Sherbrooke, Sorel, Drummondville, / 450-803-5772