



FICHE TECHNIQUE

CODE: 520

POITRINE DE POULET DÉSOSSÉE CUITE 5 OZ / SANS SAUCE

Informations sur le produit

Emballage: sac

Code du fabricant : 520

Taille : 140 g

Quantité par boîte : 50 unités

Poids de la boîte : 7.25 kg

Palettisation : 8 boîtes/rangée X 5 rangées/palette

Durée de vie : 548 jours

Entreposage : - 18 degrés celsius

Provenance Poulet : Québec

Code SCC : I062845I579523



*présentation suggérée

Ingrédients

Poulet, sel, poivre

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 poitrines 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 morceau (100 g)	
Per 1 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, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix, Côte-Nord, Rimouski, Gaspésie / 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