



Grillades de poitrine de poulet entièrement cuites



La santé n'aura jamais eu si bon goût !

Grillades de poitrine de poulet entièrement cuites

Idées de présentation

Idéales sur le dessus d'une salade, dans une quesadilla, un «wrap» ou un sauté de légumes.



0227



7148



0219

Caractéristiques

- Entièrement cuites
- Rendement de 100 %
- Marques de grill
- Simplement réchauffer et servir
- Parfait pour le micro-ondes

Avantages

- Grande qualité assurée, aucune perte
- Parfait contrôle des portions
- Donnent l'impression d'être cuites sur le grill
- Préparation rapide
- Nouvelles façons de servir du poulet !

Une alternative santé !

Méthodes de cuisson (à partir de l'état congelé)

Au four ordinaire : Faire chauffer à 200 °C (400 °F) de 15 à 18 min (de 13 à 15 min pour les poitrines formées).

Au four à convection : Faire chauffer à 200 °C (400 °F) de 8 à 10 min (de 7 à 9 min pour les poitrines formées).

Sur le grill : 5 min de chaque côté (4 min pour les poitrines formées).



Code dist.	Code produit	Description	Mcx / caisse	Poids moy. / mcx	Poids / caisse	Coût / portion
Entièrement cuites						
	806-0219	Grillades de poitrine de poulet, muscle entier, entièrement cuites, avec marques de grill	43 min.	85 g	4 kg	
	606-0236	Grillades de poitrine de poulet, muscle entier, entièrement cuites, avec marques de grill	34-36 appr.	112 g	4 kg	
	606-0235	Grillades de poitrine de poulet, muscle entier, entièrement cuites, avec marques de grill	27-29 appr.	142 g	4 kg	
	606-0227	Grillades de poitrine de poulet style Texan, muscle entier, entièrement cuites, avec marques de grill	34-39 appr.	110 g	4 kg	
	606-0232	Grillades de poitrine de poulet formées 3D, entièrement cuites, avec marques de grill	44-47 appr.	90 g	4 kg	
	606-0221	Grillades de poitrine de poulet, poitrine formées, entièrement cuites, avec marques de grill	47 min.	71 g	3,5 kg	
	706-7148	Poitrines de poulet hachées, formées, pour sous-marin, entièrement cuites	60 min.	65 g	4 kg	
	606-0229	Grillades de poitrine de poulet faible en sodium, entièrement cuites, avec marques de grill	52-58 appr.	73 g	4 kg	

