



Lanières de poitrine de poulet panées sans gluten

Code produit : **701-1004**

Poids caisse : **2 kg**

Unités par caisse : **46 minimum**

État : **Garder congelé**

Durée de conservation : **270 jours**

Code distributeur: _____



Caractéristiques

- Lanières de poitrine de poulet panées
- Muscle entier
- Non cuites
- Panure de riz soufflé
- Surgelé individuellement (IQF)

Avantages

- ✓ **Sécuritaire:** sans allergènes*
- ✓ **Apprécié par les consommateurs:** chapelure croustillante
- ✓ **Répond aux normes de santé Canada** en matière de gras et de sodium

Méthode de cuisson

Nous recommandons la cuisson au four pour éviter la contamination croisée avec d'autres aliments qui pourraient contenir du gluten. **Pour la cuisson à la friteuse, vous devez utiliser une huile neuve et qui n'a pas été en contact avec des sources de gluten.**

Toujours s'assurer que le produit atteint une température interne de 74°C (165°F)

**Four convection ou
combi 425°F**
15 min

Friteuse 350°F
4-5 min

Attention à la contamination croisée!

- Manipulez les produits sans gluten avec des outils qui ne sont pas contaminés par le gluten d'autres aliments. Assurez-vous de bien laver vos outils avant de les utiliser avec des produits sans gluten.
- Il existe plusieurs sources cachées de gluten comme la sauce soya, les trempettes, les potages, etc. Vérifiez auprès de votre distributeur ou du fabricant que les produits servis sont sans gluten.

*Vérifié pour : noix, arachides, graines de sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés, mollusques, poissons, graines de moutarde, sulfite (>10 ppm), et sources de gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)

Pour plus d'informations, contactez votre représentant Olymel : 1-800-361-5800
www.lafourchetteolytel.com



Lanières de poulet panées sans gluten

Garantie sans gluten :

Chez Olymel, toutes les précautions sont prises afin d'assurer la sécurité de nos produits panés sans gluten :

- ✓ fabrication sur des lignes dédiées aux produits sans gluten en s'assurant qu'aucun produit contenant du gluten n'est fabriqué en même temps dans la même usine;
- ✓ préfriture dans une huile de canola neuve pour éviter les risques de contamination;
- ✓ ingrédients et matériaux d'emballage entreposés dans une section réservée sans allergènes et sans gluten;
- ✓ un programme de formation des employés afin d'assurer une maîtrise des bonnes pratiques manufacturières;
- ✓ un programme de sécurité alimentaire stricte, certifié SQF Niveau 3, reconnu par GFSI. Ce programme inclut une multitude d'analyses de laboratoires, autant au niveau des matières premières, des matériaux d'emballages, des équipements que des produits finis.

Pourquoi incorporer un programme sans gluten ?

Personne ne dîne seul. La personne qui ne peut pas consommer de gluten est habituellement celle qui décide de l'endroit où le groupe ira manger. En offrant un menu sans gluten, vous comblez la personne qui doit éviter le gluten et vous servez son groupe de 2, 5, ou même 10 amis qui l'accompagnent!

Comment intégrer un programme sans gluten?

1. Élaborez votre menu. (Commencez petit, vaut mieux avoir un petit menu sans gluten qui est sécuritaire que l'inverse)
2. Faites évaluer les valeurs nutritionnelles de votre menu par une agence professionnelle
3. Suivez une formation pour identifier les problèmes opérationnels possibles
4. Isolez une section de la cuisine et dédiez des équipement pour la production d'aliments sans gluten
5. Informez vos clients du nouveau menu sans gluten

Saviez-vous?

2,3 millions de Canadiens nécessitent des produits sans gluten, pour des raisons médicales