



Morceaux de poitrine de poulet

X-trem^{MD}



Caractéristiques

- Chapelure unique légèrement assaisonnée
- Texture croustillante
- Muscle entier

Avantages

- Tendres et juteux à l'intérieur, mais croustillants à l'extérieur
- Préparation facile et rapide
- Préparation de la quantité désirée

Méthodes de cuisson

Entièrement cuits

Friteuse : Préchauffer la friteuse à 350°F (175°C).
Frir de 3 à 3 minutes ½.

Four conventionnel : Préchauffer le four à 450°F (230°C).
Cuire de 15 à 20 minutes, en retournant à la mi-cuisson.

Four à convection : Préchauffer le four à 450°F (230°C).
Cuire de 12 à 15 minutes, en retournant à la mi-cuisson.

Crus

Friteuse : Préchauffer la friteuse à 350°F (175°C).
Frir de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Four Conventionnel : Préchauffer le four à 230°C (450°F).
Cuire de 20 à 25 minutes, en retournant à la mi-cuisson.

Four à convection : Préchauffer le four à 450°F (230°C).
Cuire de 15 à 18 minutes, en retournant à la mi-cuisson.

Code dist.	Code produit	Description	Mcx / caisse	Poids moy. / mcx	Poids / caisse	Coût / portion
Entièrement cuits						
	701-1034	X-trem ^{MD} , morceaux de poitrine de poulet, chapelure assaisonnée, en forme d'ailes désossées, entièrement cuits	min. 130	30 g	4 kg	
Crus						
	701-1032	X-trem ^{MD} , morceaux de poitrine de poulet, chapelure assaisonnée, en forme d'ailes désossées, crus	min. 110	30 g	4 kg	



Servicealimentaire

