

# Poitrine de poulet panée croustillante

Entièrement cuite



Pour de bonnes idées de recettes,  
visitez [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

Essayez notre poitrine de poulet  
panée croustillante entièrement cuite !

Fait en utilisant seulement des poitrines de poulet fraîches,  
muscle entier, désossées et sans la peau.

Enrobées d'une panure style panko et rôtie au four  
obtenant une couleur brun doré parfaite.

Donne un repas satisfaisant croustillant et juteux.

 **REUVEN**  
INTERNATIONAL  
GLOBAL POULTRY EXPERTS  
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE



# Poitrine de poulet panée croustillante

Entièrement cuite

Idéales pour les sandwiches, les bentos, servies avec du chou déchiqueté, riz et/ou la soupe miso dans le cadre d'une combinaison de deux ou trois plats, ou comme repas avec du riz et des légumes.



CODE DE RODUIT	CODE SCC	MOY D'UNITÉS PAR CS	FORMAT D'EMB.	POIDS BRUT
10550	10628269105501	60 g/60 unités +/- 10	4 kg (2 x 2 kg)	4,4 kg
10551	10628269105518	90 g/44 unités +/- 5	4 kg (2 x 2 kg)	4,4 kg
CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAISSE	CONFIGURATION DE PALETTE	VOLUME DE CAISSE	
18 mois congelés à -18 °C	13,1 po l x 9,7 po L x 6,3 po H 33,3cm l x 24,7cm L x 16,1cm H	15/10	0,46 cubic feet (13,242 cm <sup>3</sup> )	

## PRÉPARATION

### CUIRE CONGELÉ

#### 10550 • Poitrine de poulet panée croustillante 60 g

- 1 Dans une friteuse: cuire à 350 ° F (180 ° C) pendant 3 à 3 1/2 minutes
- 2 Four combi: cuire à 375 ° F (190 ° C) pendant 10 à 12 minutes (100% chaleur sèche) en retournant à mi-temps

#### 10551 • Poitrine de poulet panée croustillante 90 g

- 1 Dans une friteuse: cuire à 350 ° F (177 ° C) pendant 4 à 4 1/2 minutes
- 2 Four combi: cuire à 375 ° F (191 ° C) pendant 15 à 16 minutes (100% chaleur sèche) en retournant à mi-temps

BIEN RÉCHAUFFER À UNE TEMPÉRATURE INTERNE DE 165 ° F (75 ° C). APPAREILS DE CUISSON VARIENT; CELLES-CI SONT DES INDICATIONS SEULEMENT.

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Fait en utilisant seulement des poitrines de poulet fraîches, muscle entier, désossées et sans la peau
- Portionnée à la main et parée
- Poids unitaire constant = coût portion constant
- Les poitrines sont marinées et enrobées d'une panure style panko
- Les poitrines sont rôties au four et entièrement cuites à une température interne minimale de 81 ° C
- Bonne source de protéines
- Congelées individuellement (IQF)
- Polyvalent pour une variété d'applications menu
- Certifié halal

## Nutrition Facts

Valeur nutritive  
Per 2 pièces (100 g)  
pour 2 morceaux (100 g)

Calories 240	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides 13 g</b>	17 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0.1 g	
<b>Carbohydate / Glucides 17 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
<b>Protein / Protéines 15 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 440 mg</b>	19 %
Potassium 250 mg	5 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

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

Value nutritive - Code 10550

## Nutrition Facts

Valeur nutritive  
Per 1 pièce (90 g)  
pour 1 pièce (90 g)

Calories 190	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides 9 g</b>	12 %
Saturated / saturés 1.5 g	8 %
+ Trans / trans 0.1 g	
<b>Carbohydate / Glucides 14 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
<b>Protein / Protéines 14 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 400 mg</b>	17 %
Potassium 225 mg	5 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %

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

Value nutritive - Code 10551

Siège social	416.929.1496
Maritimes (Concord National)	902.468.8990
Québec (Core Foodservice)	514.457.2080
Ontario, GTA (Tony Dominic)	416.578.6334
Ontario, Eastern (Caleb Borland)	705.750.7800

Manitoba (David Wakaluk)	204.771.5740
Saskatchewan (David Wakaluk)	204.771.5740
Alberta (Michael Marks)	587.839.7500
B.C. (Classic Cuisine)	604.323.2671

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

