

Lanières de poitrine de poulet grillées

Entièrement cuites

Idéales pour les sandwichs, les plats principaux, les pâtes, les roulés, les salades, les sautés, les paninis, les garnitures à pizza, les tourtières et bien plus encore.



CODE DE PRODUIT	CODE SCC	FORMAT D'EMB.	POIDS BRUT
11125	10628269111250	4 kg (2 x 2 kg)	4,56kg
CONSERVATION	CASE DIMENSIONS	CONFIGURATION DE PALETTE	VOLUME DE CAISSE
24 mois congelés à -18 °C	13,07 po I x 10,31 po Lx 6,46 po H 33,2cmI x 26,2cmL x 16,4cmH	12/9	0,50 pieds cubes (14,265 cm ³)
DDÉD A D A TION		CADACTÉDISTICITES ET AVANTACES	

PRÉPARATION

PRÊTES À MANGER, SIMPLEMENT DÉCONGELER ET SERVIR OU RÉCHAUFFER COMME SUIT :

1 Décongeler dans des conditions réfrigérées (0 à 4 °C), réchauffer et/ou servir la portion requise. Instruction de réchauffage recommandée (à partir de décongeler): placer la portion requise sur une plaque à frire préchauffée, griller jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en tournant fréquemment.

BIEN RÉCHAUFFER À UNE TEMPÉRATURE INTERNE DE 165°F (74°C). APPAREILS DE CUISSON VARIENT; CELLES-CI SONT DES INDICATIONS SEULEMENT.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Fabriqué à 100% à partir de viande de poitrine de poulet
- Polyvalent pour une variété d'applications Menu
- Faible coût, économie de temps et pratique
- Excellente source de protéines
- Sans lipide trans ajouté
- Servir chaud ou froid
- Congelées individuellement (IQF)
- Certifié halal

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 100 g / par 100 g

1 C1 100 g / pai 100 g	
Calories 110 %	% Daily Value* valeur quotidienne*
Fat / Lipides 1.5 g	2 %
Saturated / saturés 0.5 + Trans / trans 0 g	g 3 %
Carbohydrate / Glucides	s 1 g
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 24 g	
Cholesterol / Cholestéro	ol 75 mg
Sodium 300 mg	13 %
Potassium 350 mg	10 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*5% or less is a little, 15% or more i *5% ou moins c'est peu, 15% ou plu	

Siège social 416.929.1496

Concord National (Atlantic)	902.468.8990	Tony Dominic
Bill Gogos (Québec)	514.813.8449	David Wakalul
Charles Lamoureux (Québec)	514.887.8641	Michael Marks
Chris Rosenberg (Québec)	514.217.1428	Classic Cuisine
Caleb Borland (Ontario, East/Est)	705.750.7800	Frank Dentico

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à www.reuven.com Tony Dominic (Ontario, GTA, West/Ouest) 416.578.6334 David Wakaluk (Manitoba/Saskatchewan) 204.771.5740 Michael Marks (Alberta) 587.839.7500 Classic Cuisine (British Columbia) 604.323.2671 Frank Dentico (Ventes au détail) 437.433.7330











