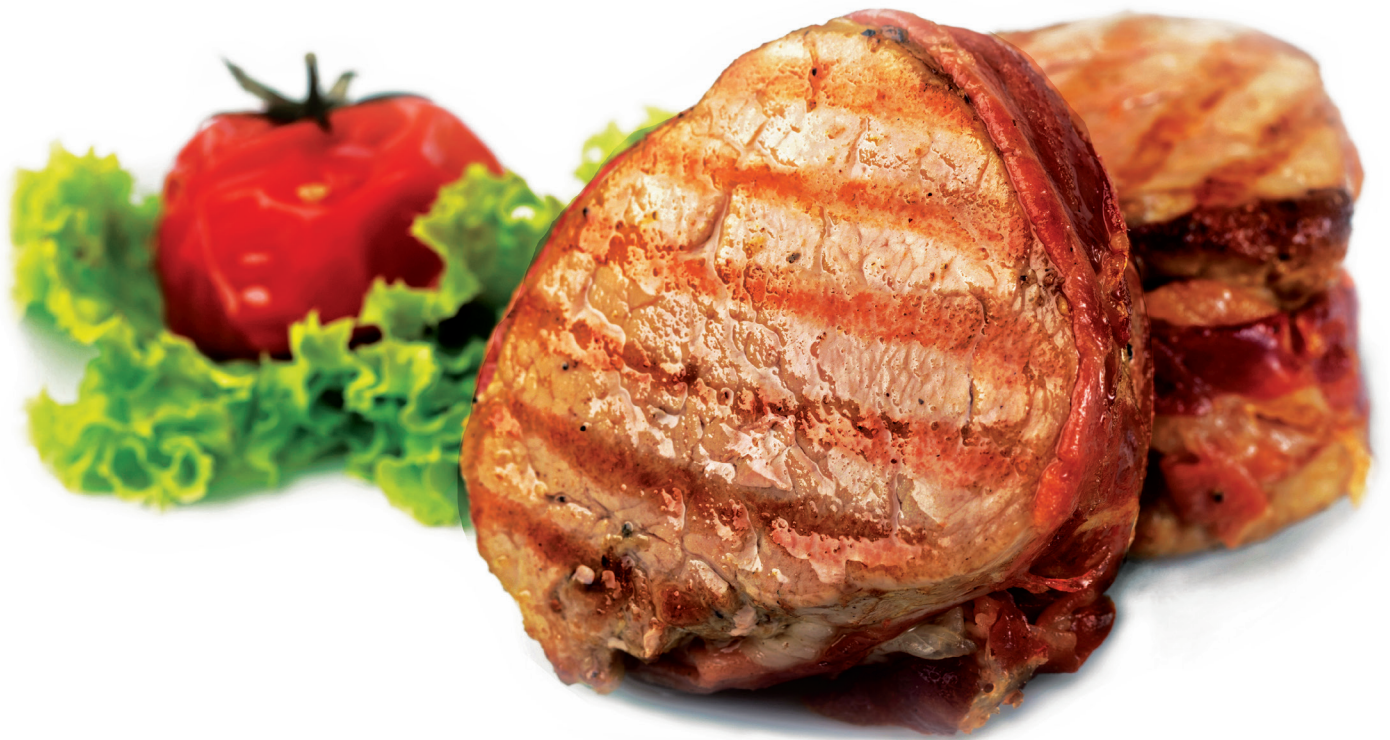


# TOURNEDOS DE POULET

CHICKEN TOURNEDOS



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE  
EST. 1980

# FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

## TOURNEDOS DE POULET / CHICKEN TOURNEDOS

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
<b>Tournedos de poulet assaisonné avec bacon</b> <i>Seasoned Chicken Tournedos with Bacon</i>	<b>99400C</b>	<i>10 boîtes de 6 unités</i>	<b>16%</b>	
	<b>99500C</b>	<i>60 unités/cs</i>		



### CARACTÉRISTIQUES / FEATURES

- Produit portionné  
*Portioned product*
- Excellent rapport qualité / prix  
*Offers great value*
- Surgelé individuellement  
*Individually frozen*
- Produit prêt à cuire  
*Ready to cook*



### ENTREPOSAGE / STORAGE

Garder ce produit congelé à une température inférieure à **-18 °C (0 °F)** jusqu'à utilisation.

*Keep this product frozen at a temperature under **-18°C (0°F)** until use.*



### MÉTHODE DE CUISSON / COOKING METHOD

**Retourner la viande aux 10 minutes. Cuire jusqu'à ce qu'une température interne de 74 °C (165 °F) soit atteinte. Cuire le produit congelé.**

*Turn the meat over every 10 mins. Cook until the internal temperature reaches 74°C (165°F). Cook the product frozen.*

### BARBECUE / BARBECUE

Préchauffer le barbecue à intensité élevée. Saisir la viande deux minutes de chaque côté. Réduire le feu à intensité moyenne et continuer la cuisson à couvert pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

*Preheat the B.B.Q. at a high temperature. Sear the meat two minutes on each side. Reduce the heat at medium and continue cooking with the oven's cover down for 20-25 mins or until the meat is well cooked.*

### FOUR ORDINAIRE / STANDARD OVEN

**260°C 375°F – 25 À 30 MINS**

Allumer le gril à 260 °C (375 °F) en positionnant la grille un peu plus haut que le centre. Déposer la viande dans un poêlon légèrement huilé et cuire 25 à 30 minutes.

*Heat the oven at 260 °C (375 °F) by placing the grill a bit higher than the centre. Put the meat in a slightly oiled fry pan and cook for 25-30 minutes.*

### POÊLON / FRY PAN

Dorer la viande à feu moyen dans un poêlon légèrement huilé, environ cinq minutes de chaque côté. Réduire le feu, couvrir et poursuivre la cuisson 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

*Brown the meat five minutes each side over medium heat in a slightly oiled fry pan. Reduce the heat, cover and continue cooking 20-25 minutes or until the meat is well cooked.*

