

LANIÈRES DE POITRINES DE POULET CUITES SUR LE GRILL

SEASONED, FULLY COOKED CHICKEN BREAST STRIPS



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
EST. 1980

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

LANIÈRES DE POITRINES DE POULET CUITES SUR LE GRILL SEASONED, FULLY COOKED CHICKEN BREAST STRIPS

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
Lanières de poitrines de poulet cuites sur le grill 3/8 <i>Seasoned, fully cooked chicken breast strips 3/8</i>	97404C	2x2 Kg/cs	23%	
Poitrines de poulet désossées cuites sur le grill calibrer 3-4-5 oz <i>Skinless boneless, fully cooked chicken breast strips 3-4-5 oz</i>	97603 + 4 - 5 ON GRILL MARK			



MÉTHODE DE CUISSON / COOKING METHOD

FOUR ORDINAIRE / NORMAL STOVE
200°C 400°F – 15 À 18 MINS

(de 13 à 18 mins pour les poitrines)
(13 to 18 mins for breasts)

FOUR À CONVECTION / CONVECTION STOVE
200°C 400°F – 08 À 10 MINS

(de 7 à 9 mins pour les poitrines)
(7 to 9 mins for breasts)

SUR LE GRILL / ON THE GRILL
05 MINS PAR CÔTÉ / BY SIDES

(4 mins pour les poitrines)
(4 mins for breasts)



CARACTÉRISTIQUES / FEATURES

Entièrement cuites sur le grill *Fully cooked on the grill*
Rendement de 100% *Full meat yield*
Simplement réchauffer et servir *Simply reheat and serve*
Parfait au micro-ondes *Perfect for the microwave oven*



AVANTAGES / BENEFITS

Grande qualité assurée, aucune perte
Great quality guaranteed, no loss
Parfait contrôle des portions
Perfect portion control
Donnent l'impression d'être cuites sur le grill
Just like it was cooked on the grill
Préparation rapide
Quick preparation



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.*

