

AILES DE POULET

CHICKEN WINGS



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
EST. 1980

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
Coupé 1/2 nature surgelé IQF non-cuites <i>Half-cut natural IQF frozen uncooked</i>	51604C	2x 2 Kg/cs	16%	
Coupé 1/2 BBQ IQF non-cuites <i>Half-cut BBQ IQF uncooked</i>	98300C		18%	
Coupé 1/2 BBQ IQF cuites <i>Half-cut BBQ IQF cooked</i>	98500C		18%	



AVANTAGES / BENEFITS

Goût exquis
Great taste

Peau rôtie et croustillante
Perfectly roasted and crisp skin

Entièrement cuites : réchauffer et servir
Fully cooked: Reheat and serve

Excellentes en entrée, en collation ou
comme ou plat principal
Makes for an awesome appetizer, snack or entree.



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

FOUR ORDINAIRE / NORMAL STOVE

190°C 375°F – 30 À 35 MINS

Ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74 °C (165 °F) soit atteinte.
Tourner à mi-cuisson. Terminer la cuisson à «broil» pour vous assurer d'une peau croustillante.
Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé.

*Or until the internal temperature reaches 74°C (165°F). Turn over halfway through.
Complete cooking at broil to get a crisp skin. Cooking time varies with the type of oven used.*

FRITEUSE / DEEP FRYER

180°C 356°F – 05 À 06 MINS

Ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74 °C (165 °F) soit atteinte.

Or until the internal temperature reaches 74°C (165°F).

