

# FILETS DE POULET

CHICKEN FILLETS



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE  
EST. 1980

# FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

## FILETS DE POULET / CHICKEN FILLETS

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
<b>Filet de poulet nature IQF</b> <i>Natural Chicken Fillet IQF</i>	<b>62004C</b>	<i>4 kg/cs</i>	<b>21%</b>	
<b>Filet de poulet assaisonnées pané non-cuit</b> <i>Uncooked Seasoned Chicken Fillet</i>	<b>62900C</b>	<i>2x 2 kg/cs</i>	<b>19%</b>	



### CARACTÉRISTIQUES / FEATURES

Muscle entier

*Full muscle*

Non cuit

*Uncooked*

Chapelure réduite en gras et en sodium

*Lower fat and lower sodium breading*

Surgelé individuellement

*Individually frozen*



### ENTREPOSAGE / STORAGE

**-18°C 0°F**

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 / STANDARD OVEN**

**217°C 425°F – 16 À 18 MINS**

Tourner une fois pendant la cuisson.

*Turn over once during cooking*

**FRITEUSE / DEEP FRYER**

**177°C 350°F – 03 À 04 MINS**

Doit atteindre une température interne de 74 °C (165 °F).

*Must reach an internal temperature of 74 °C (165 °F).*

