

# Ailes de poulet

## FRITEUSE OU FOUR

Entièrement cuites

Emballage  
format  
4kg et 10kg



Pour de délicieuses recettes,  
visitez [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

Emballage pratique et taille constante pour  
une portion exacte. Directement de votre  
congélateur au four ou à la friteuse, ces délicieuses  
ailes sont prêtes en quelques minutes.

**REUVEN**  
INTERNATIONAL  
GLOBAL POULTRY EXPERTS  
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE



# Ailes de poulet

## FRITEUSE OU FOUR

Entièrement cuites

Nos ailes de poulet entièrement cuites à la vapeur saveur nature sont faites avec un assaisonnement doux, ce qui permet au cuisinier de les personnaliser au goût de ses clients. Servir telles quelles ou accompagnées d'une sauce à trempette ou d'un assaisonnement sec maison.



CODE DE PRODUIT	PRODUIT	CODE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB.	FORMAT D'EMB.
35412	Ailes de poulet nature, cuites à la vapeur FRITEUSE OU FOUR	10628269354121	80-100	4 kg (2 x 2 kg)	4,28 kg
36010	Ailes de poulet nature, cuites à la vapeur FRITEUSE OU FOUR	10628269360108	250-300	10 kg (5 x 2 kg)	10,55 kg

### PRÉPARATION - CUIRE CONGELÉ

#### 35412 • Ailes de poulet nature, cuites à la vapeur FRITEUSE OU FOUR

- 1 Faire frire à 350 °F (177 °C) pendant 4 ½ minutes
- 2 Four à Pizza (Convoyeur): Décongelé à 480°F (249°C) pendant 8 à 10 minutes. Surgelé 480°F (249°C) pendant 11 à 13 minutes
- 3 Four à convection 400 °F (204 °C). Réchauffer les ailes pendant 15 à 17 minutes en retournant à mi-temps

#### 36010 • Ailes de poulet nature, cuites à la vapeur FRITEUSE OU FOUR

- 1 Faire frire à 350 °F (177 °C) pendant 4 minutes
- 2 Four à Pizza (Convoyeur): Décongelé à 480°F (249°C) pendant 7 à 9 minutes. Surgelé 480°F (249°C) pendant 10 à 12 minutes
- 3 Four à convection 425 °F (204 °C). Réchauffer les ailes pendant 12 à 14 minutes en retournant à mi-temps

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

### CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement cuites et assaisonnées
- Congelées individuellement (IQF)
  - Poids des morceaux constant
  - 18 mois congelés à -18 °C
  - Certifié halal

Head Office/Siège social	416.929.1496
Concord National (Atlantic)	902.468.8990
Bill Gogos (Québec)	514.813.8449
Charles Lamoureux (Québec)	514.887.8641
Chris Rosenberg (Québec)	514.217.1428
Caleb Borland (Ontario, East/Est)	705.750.7800

### AVANTAGES

- Pratique et rapidité de préparation
- Réduit les risques pour la salubrité des aliments
  - Constance dans les coûts des portions
  - Minimise le stress sur l'huile de friteuse

Tony Dominic (Ontario, GTA, West/Ouest)	416.578.6334
Jeff Hadall (Ontario, Southwest/Sud-Ouest)	226.387.7614
David Wakaluk (Manitoba/Saskatchewan)	204.771.5740
Michael Marks (Alberta)	587.839.7500
Classic Cuisine (British Columbia)	604.323.2671
Frank Dentico (Retail Sales/Ventes au détail)	437.433.7330

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)

