

Ailes de poulet

FRITEUSE OU FOUR

Entièrement cuites

Emballage
format
4kg et 10kg



Pour de délicieuses recettes,
visitez 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

Siège social	416.929.1496
Maritimes (Concord National)	902.468.8990
Québec (Bill Gogos)	514.813.8449
Ontario, GTA (Tony Dominic)	416.578.6334
Ontario, Eastern (Caleb Borland)	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

Manitoba (David Wakaluk)	204.771.5740
Saskatchewan (David Wakaluk)	204.771.5740
Alberta (Michael Marks)	587.839.7500
B.C. (Classic Cuisine)	604.323.2671

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven, visitez notre site Web à www.reuven.com

