

AILES DE POULET

NATURE CUITES À LA
VAPEUR

~
Entièrement cuites

Emballage
format
10kg



Pour de bonnes idées de recettes,
visitez www.reuven.com

Dans un emballage pratique, elles sont de tailles
uniformes pour assurer des portions exactes.
Directement de votre congélateur à la friteuse,
ces tendres et délicieuses ailes sont prêtes
en moins de 5 minutes.

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



AILES DE POULET

NATURE CUITES À LA VAPEUR

~
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	DESCRIPTION	CODE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB.	POIDS BRUT
36001	SANS GLUTEN Ailes de poulet nature cuites à la vapeur, Certifié halal	10628269360016	250-300	10 kg (5 x 2 kg)	10.53 kg
CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAISSE	CONFIGURATION DE PALETTE	VOLUME DE CAISSE		
18 mois congelés à -18 °C	12 po I x 8.8 po L x 15.2 po H 30,4cm l x 22,4cm w x 38,6cm h	17/4	0.93 cubic feet (26,285 cm ³)		

PRÉPARATION - CUIRE CONGELÉ

36001 • **SANS GLUTEN** Ailes de poulet nature cuites à la vapeur, Certifié halal

- 1 Cuire à la friteuse à 350 ° F (177 ° C) pendant 3.5 à 4 minutes, jusqu'à une couleur brun doré
- 2 Cuire au four conventionnel à 425 ° F (218 ° C) pendant 12 à 14 minutes, ensuite griller à haute température pendant 6 minutes
- 3 Réchauffer au four combi à 450 ° F (232 ° C) pendant 10 à 12 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
- Congelés individuellement (IQF)
- Poids des morceaux constant
- 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

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

