

AILES DE POULET

NATURE CUITES À LA
VAPEUR

~
Entièrement cuites

Emballage
format
10kg



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.

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

 **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	225-275	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

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

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

