

AILES DE POULET

PIQUANTES ET ÉPICÉES
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 PIQUANTES ET ÉPICÉES CUTES À LA VAPEUR

~
Entièrement cuites

Nos ailes de poulet piquantes et épicées cuites à la vapeur ont un assaisonnement savoureux avec un soupçon de piquant.

Essayez-les telles quelles ou avec votre sauce préférée.



| CODE DE PRODUIT | DESCRIPTION | CODE SCC | NBRE DE MCX (MOY.) | FORMAT D'EMB. | POIDS BRUT |
|-----------------|---|----------------|--------------------|------------------|------------|
| 36101 | Ailes de poulet piquantes et épicées cuites à la vapeur, Certifié halal | 10628269361013 | 250-300 | 10 kg (5 x 2 kg) | 10,46 kg |

| CONSERVATION | DIMENSIONS DE CAISSE | CONFIGURATION DE PALETTE | VOLUME DE CAISSE |
|---------------------------|--|--------------------------|--|
| 18 mois congelés à -18 °C | 16"L x 10"W x 11.7"H 40,7cm l x 25,5cm w x 29,8cm h | 12/5 | 1.08 cubic feet (30,928 cm ³) |

PRÉPARATION - CUIRE CONGELÉ

36101 • Ailes de poulet piquantes et épicées 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

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

| | |
|----------------------------------|--------------|
| 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 |

| | |
|------------------------------|--------------|
| 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

