

Ailes de poulet saupoudrées

Entièrement cuites

Nos ailes de poulet saupoudrées sont tendres et juteuses et légèrement enrobés dans une farine assaisonnée. Elles sont parfaites pour les trempettes ou enrobées dans vos sauces préférées.



CODE DE PRODUIT	CODE SCC	NBRE DE MCX (MOY.)	FORMAT D'EMB.	POIDS BRUT
36202	10628269362027	175-225	10 kg (4 x 2,5 kg)	10,47 kg
CONSERVATION	DIMENSIONS DE CAI	SSE CONFIGURAT	ON DE PALETTE	VOLUME DE CAISSE
18 mois congelés à -18 °C	15,9 po I x 10 po L x 11,7 40,4cmI x 25,5cmL x 29,8		5/4	1,08 pieds cubes (30,700 cm³)

PRÉPARATION

CUIRE CONGELÉ

1 Faire frire à 350 °F (177 °C) pendant 5 à 7minutes

2 Four combi cuire à 400 °F (204 °C). Réchauffer les ailes pendant 18 à 20 minutes (100% chaleur sèche) 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, enrobées légèrement Saupoudrées
 - Congelées individuellement (IQF)
 - Cuire congelé
 - 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

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

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











