



Lanières de poulet et de porc



Aussi savoureuses qu'indispensables !

Lanières de poulet et de porc



Caractéristiques

- Entièrement cuites
- Viande marinée
- Surgelées individuellement
- Goût exquis et unique

Avantages

- Minimisent les risques de contamination
- Préparation de la quantité désirée
- Idéales pour tous les menus
- Ajoutent du « piquant » au menu
- S'adaptent à plusieurs de vos recettes

Idée de recette et de présentation :

Lanières pour fajitas, cuites :

Faire sauter un émincé de poivron vert, de poivron rouge et d'oignon, de 3 à 4 minutes. Y ajouter les LANIÈRES CUITES et poursuivre la cuisson durant 1 ou 2 minutes.

Faire chauffer les tortillas. Servir avec crème sûre, salsa, fromage râpé, guacamole, laitue, cubes de tomate et piments jalapeno. Pour une portion à prix très avantageux, prévoir 30 g de viande pour 60 g de légumes.



Code dist.	Code produit	Description	Poids / caisse	Coût / portion
Entièrement cuites				
	806-0462	Lanières de hauts de cuisse de poulet, «à la fajitas»	5 kg	
	606-0211	Lanières de poitrine de poulet assaisonnées	2 kg	
	606-0214	Lanières de poitrine de poulet, saveur nature	2 kg	
	62638	Lanières de porc, «à la fajitas»	5 kg	
Crues				
	702-1467	Lanières de hauts de cuisse de poulet, «à la fajitas»	4 kg	
	702-1463	Lanières de hauts de cuisse de poulet, «saveur orientale»	4 kg	

