



# Ailes de poulet



**NOUVEAU**

Ailes de poulet saupoudrées,  
entièrement cuites



Si alléchantes, on ne peut se contenter d'une seule...

# Ailes de poulet

NOUVEAU



## Idées de présentation

Servir vos ailes avec une sauce aux arachides et sésame ou accompagnées de limes et d'échalotes.



## Caractéristiques

- Gamme complète de produits
- Disponibles en version entièrement cuites
- Surgelées individuellement
- Calibrage des ailes

## Avantages

- Idéales pour votre menu
- Permet de préparer la quantité désirée
- Uniformité de la taille des ailes

Un choix de saveurs variées qui combleront les goûts de vos clients !



## Méthodes de cuisson (ne pas décongeler le produit avant la cuisson)

### Ailes cuites

**À grande friture :** Faire cuire les ailes à 177 °C (350 °F) de 3 à 4 minutes (5 minutes pour les ailes panées).

**Au four ordinaire :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F) et faire cuire pendant 15 minutes.

**Au four à pizza :** Faire cuire à 315 °C (600 °F) de 8 à 9 minutes.

### Ailes crues

**À grande friture :** Faire cuire les ailes à 177 °C (350 °F) de 8 à 10 minutes.

**Au four ordinaire :** Préchauffer le four à 220 °C (425 °F) et faire cuire pendant 25 minutes.



Code dist.	Code produit	Description	Contenu / caisse	Poids / caisse	Coût / portion
<b>Entièrement cuites</b>					
	806-8336	Ailes de poulet BBQ, entièrement cuites	120-150 appr.	4 kg	
	806-8338	Ailes de poulet saveur nature, entièrement cuites	120-150 appr.	4 kg	
	806-8339	Ailes de poulet style Buffalo, entièrement cuites	120-150 appr.	4 kg	
	806-8344	Ailes de poulet piquantes-épicées, entièrement cuites	110-140 appr.	4 kg	
	806-4427	Ailes de poulet panées Twisters <sup>MD</sup> , entièrement cuites (friteuse recommandée)	90-120 appr.	4 kg	
<b>NOUVEAU</b>	806-8328	Ailes de poulet saupoudrées, entièrement cuites (friteuse recommandée)	85-115 appr.	4 kg	
<b>Crues</b>					
	806-8430	Ailes de poulet coupées en 2, bouts enlevés, saveur nature	Variable	5 kg	
	806-8440	Pilons d'ailes de poulet, saveur nature	Variable	5 kg	
	706-2410	Ailes de poulet coupées en 2, bouts enlevés, marinade nature	Variable	4 kg	
	706-3523	Ailes de poulet piquantes-épicées, coupées en 2, bouts enlevés, assaisonnées	Variable	4 kg	
	706-3525	Ailes de poulet miel et ail, coupées en 2, bouts enlevés	Variable	4 kg	
	706-3410	Ailes de poulet panées, originales (friteuse seulement)	70-112 appr.	4 kg	
	706-3528	Ailes de poulet assaisonnées, panées, pré-frites	100-130 appr.	5 kg	

1580, rue Eiffel, Boucherville (Québec) J4B 5Y1 Canada  
Tél. : (514) 858-9000 • 1-800-361-5800 Fax : (450) 645-2864

320, Orenda Road, Bramalea (Ontario) L6T 1G1 Canada  
Tél. : (905) 793-5291 • 1-888-793-5291 Fax : (905) 793-8829

[www.LaFourchetteOlymel.com](http://www.LaFourchetteOlymel.com)

