



Poitrines de poulet épicées



Chaudement recommandé pour les amateurs de sensations fortes !

Poitrines de poulet épicées

Nous avons mis un peu de piquant dans nos produits de poulet originaux !

Idées de présentation

Poitrines de poulet : Servir sur un pain kaiser avec laitue, tomates et sauces de votre choix.

Doigts de poulet : Servir dans un « wrap » avec laitue, tomates, luzerne, mayonnaise et légumes en accompagnement.

Morceaux de poitrine de poulet : Servir en entrée ou en plat principal avec une sauce aigre-douce. Peuvent aussi être servis sur une salade du jardin.



Caractéristiques

- Muscle entier
- Uniformité de la saveur piquante, *que du piquant !*
- Texture croustillante

Avantages

- Saveur unique
- Variété de produits offrant plusieurs alternatives à votre menu
- Répond au goût grandissant des clients pour les mets épicés
- Préparation facile et rapide

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

Poitrines de poulet épicées, avec chapelure

Friteuse : Faire cuire à 180 °C (360 °F), environ 5 min 30 s.

Doigts de poulet ^{MD} épicés, avec chapelure

Friteuse : Faire cuire à 180 °C (360 °F), 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Morceaux de poitrine de poulet épicée, avec chapelure

Friteuse : Faire cuire à 180 °C (360 °F), 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Code dist.	Code produit	Description	Mcx / caisse	Poids moy. / mcx	Poids / caisse	Coût / portion
	701-0263	Poitrines de poulet épicées, avec chapelure	32 min.	104-122 g	4 kg	
	701-1021	Doigts de poulet ^{MD} épicés, avec chapelure	98 min.	27-47 g	4 kg	
	701-1036	Morceaux de poitrine de poulet épicée, avec chapelure	120 min.	20-40 g	4 kg	

