



Cubes de poitrine de dindon ~ crus

Code de produit Olymel: **97113**

Poids caisse: 10 kg

Morceaux/caisse: 4 sacs de 2.5 kg



Caractéristiques	Avantages
<ul style="list-style-type: none">○ Mis dans son sac de cuisson○ Cubes de dimension 1 3/4" x 1 3/4"○ 22 % de protéine crus (26-27 % cuit)○ Très Faible en sodium 65 mg / 100g○ Emballé individuellement○ IQF	<ul style="list-style-type: none">○ Très tendre○ Versatile: produit à saveur neutre qui s'adapte bien à toutes vos recettes○ Aucune perte○ Rapide et facile à cuire

Instructions de cuisson

IMPORTANT VOUS DEVEZ FAIRE DÉCONGELER LE PRODUIT (Au réfrigérateur pendant 48h ou à l'eau froide sous l'eau courante)

Four à convection ou combi: Sélectionner en mode 100% HUMIDITÉ

1. Préchauffer le four à 260° F.
2. Cuire pendant 2 à 2 heure 1/2

Four conventionnel : Disposer le produit décongelé dans un récipient profond. Mettre de l'eau jusqu'à la moitié de la pièce de viande

1. Faire un trou sur le dessus du sac pour que la vapeur puisse s'échapper.
2. Préchauffer le four à 350° F
3. Cuire pendant 2 heures 1/2 à 3 heures en retournant le produit une fois pendant la cuisson

La cuisson interne du produit doit atteindre 78° C / 170° F



Les suggestions de notre chef- Les cubes sont parfaits pour vos soupes, ragouts, sautés, en pâtés etc.