



## Rôtis de filets de dindon-crus

Code de produit Olymel: **820-8384**

Poids caisse: 5.5- 7.5 kg

Morceaux/caisse: 8 rôtis

Poids/morceaux:  $\pm 800$  g



Applications: Restaurants, traiteurs, hôpitaux

Caractéristiques	Avantages
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 2 filets de dindon mis dans un filet</li><li>○ 23 % de protéine</li><li>○ Faible en sel 222 mg / 100g</li><li>○ Emballé individuellement</li><li>○ IQF</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Tendre</li><li>○ Très versatile: produit à saveur neutre qui s'adapte bien à diverses recettes et ethnies</li><li>○ Pas de perte: Potentiel d'utilisation dans des sandwichs et ragoûts style blanquette et soupes.</li><li>○ Peu de manipulation</li></ul>

### Instructions de cuisson

Four à convection ou combi:

Cuire à 190 °C (375° F.) ventilateur à moyen-bas. Humidité à 100 %. La température interne doit atteindre 76°C

Temps de cuisson: 45 minutes et laisser refroidir pendant 10 min

Méthodes de décongélation: Au réfrigérateur dans la boîte d'emballage durant 48 heures. Si sortis de la boîte, 24 heures. Ou à l'eau froide courante dans un contenant durant 1 heure

### Les suggestions de notre chef

Enrobages : paprika, poivre de Cayenne fines herbes, sel et poivre / moutarde de Dijon et fines herbes/ épices Cajun

Sauces: Cinq poivres, Porto et bleuets/ Érable et balsamique / Érable et canneberges / Teriyaki / Curry