Brochettes Poulet Panées 25gr

Réf : **11963**

Fournisseur : FRESHPACK

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 5 boîtes de 40 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	Brochettes de poulet curry vert : viande de poulet, panure, lait de coco, eau, pâte à frire, pâte de curry vert, basilic doux, sucre de noix de coco, amidon de pomme de terre, amidon de mais, sel, huile de son de riz, coriandre, ail, graines de coriandre, graines de cumin moulu. Brochettes de poulet Massaman : viande de poulet, panure à la noix de coco, lait de coco, eau, pâte à frire à la noix de coco, marinade à la noix de coco, oignon, huile de son de riz, pâte à curry massaman, cannelle. Brochettes de poulet Korma : viande de poulet, panure à la noix de coco, eau, assaisonnement korma, enrobant korma, lait de coco, coriandre, sel. Brochettes de poulet Massala : viande de poulet, panure aux céréales, eau, assaisonnement massala, lait de coco, enrobant massala, échalote.
Allergènes	Céréales contenant du gluten, crustacés, moutarde et produits à base de moutarde / Présences éventuelles : mollusques, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, sésame, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Réchauffage au four sans décongélation : Préchauffer votre four à 180°C (th.6). Déposez les brochettes sur une grille recouverte de papier cuisson. Enfournez à mi-hauteur et laissez réchauffer environ 14 minutes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1084	Énergie (kcal) : 259	Fibres alimentaires (g) : 1.70
Glucides (g) : 15	Dont en sucres (g) : 2.10	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 5.30	Sel (g) : 0.93

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr