

# Primehachéfin Rôti de poulet



CODE DE CAS  
**2823**  
**2**

PACK ET TAILLE  
**3 x 1,7 kg**



## NUTRITION FACTS

Per 100 g

**Calories 130,65**

Total Fat 5,27 g	<b>0%</b>
Saturated Fat 1,54 g	<b>0%</b>
+ Trans Fat 0,07 g	
Cholesterol 30,98 mg	<b>0%</b>
Sodium 374,85 mg	<b>0%</b>
Total Carbohydate 2,59 g	<b>0%</b>
Sugars 0,39 g	<b>0%</b>
Dietary Fibre 0,35 g	<b>0%</b>
Protein 17,5 g	<b>0%</b>
Potassium 279,01 mg	<b>0%</b>
Calcium 36,04 mg	<b>0%</b>
Iron 1,58 mg	<b>0%</b>
Phosphorus 128,3 mg	<b>0%</b>

\*5% or less is a little. 15% or more is a lot.

Nutrition Facts are based on our current data. However, because the data may change from time to time, this information may not always be identical to the Nutrition Facts table found on the labels of products.

## SPECIFICATIONS

Code de cas	28232
Pack et taille	3 x 1,7 kg
Case Weight	5,45 kg
Case Size	45.09 cm x 27.64 cm x 7.80 cm
Cube	0.0111 m
UPC	063211282320

Poulet Rôti Premium émincé et prêt à cuire.

- Les viandes rôties hachées sûres et consistantes sont faciles à préparer, simplement à tempérer, chauffer et servir.
- Moins de déchets - utilisez à peine une demi-baignoire.

## Ingredients

Poulet, Eau, Concentré de protéines de soya texturées, Gras de poulet, Isolat de protéines de soya, Vinaigre, Sel, Gomme de xanthane et de caroube, Lécithine de soya, Extrait de levure, Extraits d'épices, Arôme.  
**Peut contenir** : Oeuf.

## Preparation

### DOIT ÊTRE CUIT DIRECTIVES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION

1. Tempérer le produit à 4°C (40°F) ou moins pendant 24 à 48 heures.
2. Vider le contenu du bac dans un moule de métal peu profond adéquat. Veiller à ce que le produit soit réparti uniformément dans le moule. Les directives de cuisson sont basées sur un bac complet et il pourrait être nécessaire de les modifier pour une quantité inférieure ou supérieure.
3. Couvrir hermétiquement le moule de pellicule plastique, puis de papier d'aluminium.
4. Choisir l'une des méthodes de cuisson recommandées ci-dessous. Dans TOUS les cas, s'assurer que la température interne minimale atteigne 74°C (165°F). Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'équipement.
  - a. Four conventionnel** : préchauffer le four à 150°C (300°F). Cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne recommandée ci-dessus soit atteinte.
  - b. Cuisneur à vapeur** : Placer le bac dans le cuisneur à vapeur. Cuire pendant environ 40 à 45 minutes jusqu'à ce que la température interne recommandée ci-dessus soit atteinte.
  - c. Chariots de remise en température** : Communiquez avec le fabricant de l'équipement afin d'obtenir les instructions de remise en température recommandées. Réchauffer à la température interne recommandée ci-dessus.

## Storage & Handling

**Shelf Life** : 15 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold

**SCC-14**

10063211282327

refrigerated product longer than 2 days.