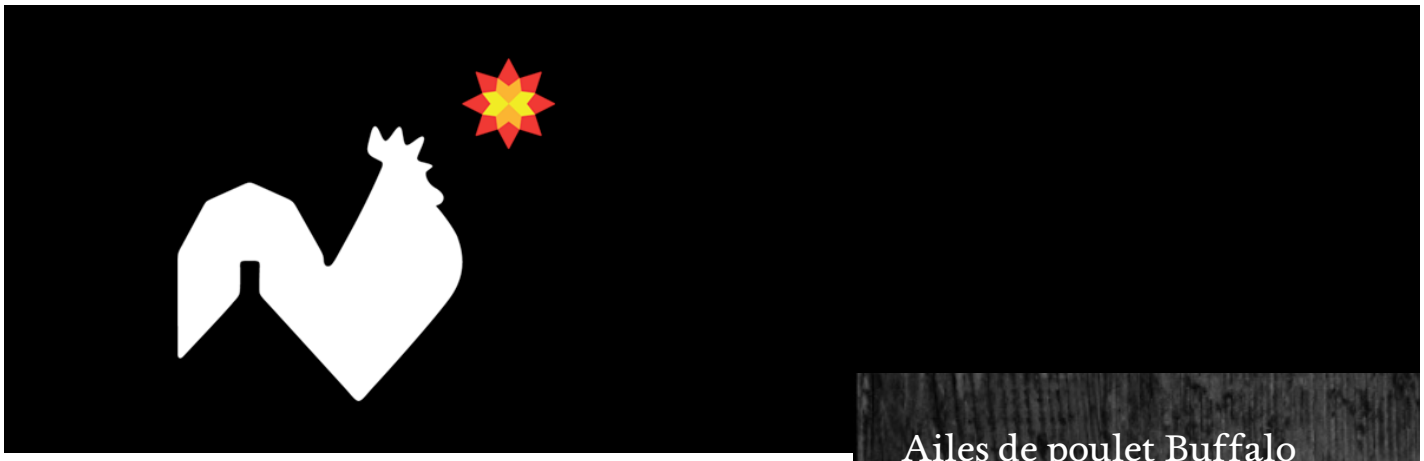


Ailes de poulet Buffalo

Avantages

- **ENTIÈREMENT CUIT**
- **PEAU CROUSTILLANTE**
- **EXCELLENT EN ENTRÉE, COLLATION OU PLAT PRINCIPAL**
- **RÉCHAUFFER ET SERVIR**
- **GOÛT EXQUIS**
- **BONNE SOURCE DE PROTÉINE**

Caractéristiques

Ingrédients

Aile de poulet (ailette et pilonnet), eau, vinaigre de cidre, amidon de maïs modifié, sel, épice, phosphate de sodium, sucre, oignon déshydraté, extrait d'épices, ail déshydraté, extrait de levure, arôme naturel de fumée, arôme naturel

Allergène

Aucun

Type de produit

Transformé

Refroidissement

Air

Conservation

Surgelé

Spécifications

Moyenne de 110 ailes par 4 kg

Instructions de cuisson et d'entreposage

Four :

Préchauffer à 205°C (400°F) et cuire, selon le format des ailes, de 25 à 30 minutes. Terminer la cuisson à broil de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74°C (165°F) soit atteinte. Bien surveiller pour ne pas brûler. Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé.

Information emballage

Code produit	GTIN
18729	10062201187291
Quantité par caisse	
100-120	
Poids par caisse	
Net	4 kg
Palette	
Total	100

Valeur nutritive
Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / **Calories** 220 kcal	
Lipides / **Fat** 14 g	**19** %
saturés / Saturated 4.5 g + trans / Trans 0.1 g	**23** %

Friteuse :

Préchauffer à 175°C (350°F) et cuire, selon le format des ailes, de 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'une température interne de 74°C (165°F) soit atteinte.

Entreposage :

Garder ce produit congelé à une température inférieure à -18°C (0°F).

Valeur nutritive
Nutrition Facts
par 100 g / Per 100 g

Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Cholestérol / **Cholesterol** 120 mg	
Sodium / **Sodium** 770 mg	**33%**
Glucides / **Carbohydrate** 3 g	**1** %
Fibres / Fibre 0 g	**0** %
Sucres / Sugars 1 g	
Protéines / **Protein** 19 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	2 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	4 %