

Aiguillettes de poulet panées

Les + Produit :

Retrouvez le véritable goût du poulet!

1. Une recette qualitative à base de **VERITABLES** aiguillettes de poulet
2. Un aspect **AUTHENTIQUE** façon « fait maison »
3. Une texture **FIBREUSE** et une chapelure gros grains **CROUSTILLANTE** avec de beaux marquants.



Gastronome
PROFESSIONNELS

L'engagement coopératif

Code : 538 883

Conditionnement : Sachet 1 Kg IQF – PCB : 5

Aiguillettes de poulet panées



Tout savoir sur le produit

- Un délicieux produit composé de véritables aiguillettes de poulet panées, enrobées de chapelure gros grains, pour une texture croustillante.

Les idées recettes

Un produit **multi-usages** aux applications variées :

- En **plat**, mélanger les aiguillettes de poulet panées à des haricots verts poêlés, et accompagner le tout d'une sauce crème fraîche ciboulette pour une assiette gourmande.
- En **wrap**, associer les aiguillettes de poulet panées à de la salade et des rondelles de tomates, rajouter oignons et concombre pour le croquant et accompagner le tout d'une sauce au fromage blanc légèrement citronnée.
- En **salade**, émincer et mélanger les aiguillettes de poulet panées, à de la laitue romaine, parsemée de rondelles de tomates et de fromage frais. Mariner le tout de jus de citron, incorporer feuilles de persil et émincés d'oignons, pour en faire une salade Caesar revisitée.

Pour une gestion optimisée

- Un produit surgelé IQF.

Les mots pour en parler

- Une recette de panée qualitative composée de véritables aiguillettes de poulet, pour un goût et une texture assurés.
- Un produit service pour des usages variés : en plat, en salade ou en wrap.

Conseils d'utilisation :

- Au four classique : faites réchauffer 10 min environ à 200°C
- Au micro-ondes : 2 min à 800 W



L'engagement coopératif