

## Fiche Technique

### Brochette de poulet coco massaman 25g

Code	Date	Type	UC	Poids
FP0015	15.10.2014	Surgelé	CT	5 kg



#### Description :

Brochette de poulet coco massaman 25g

Carton de 200 pièces

La brochette est présentée sur un pic en bambou. La panure est répartie de manière homogène tout le long de la brochette.

#### Ingrédients :

Blanc de poulet (Né, Elevé et Abattu en Thaïlande), panure (farine de blé ( **BLÉ** ), copeaux de noix de coco (20 à 30%), sucre, sel, levure), lait de coco, pâte à beignet (farine de blé ( **BLÉ** ), sucre, amidon de maïs, sel, lait de noix de coco en poudre (lait de coco, sirop de glucose, maltodextrine, caseinate de sodium), agents levant : E450i, E500ii, arôme naturel de noix de coco), eau, predest (amidon de maïs, sucre, amidon de tapioca, farine de blé ( **BLÉ** ), lait de noix de coco (lait de coco, sirop de glucose, maltodextrine, caseinate de sodium), sel, arôme naturel de noix de coco), Assaisonnement (sucre, amidon de tapioca, amidon de maïs, lait de noix de coco (lait de coco, sirop de glucose, maltodextrine, caseinate de sodium), piment, cardamome, cumin, curcuma, sel, citronnelle, ail, oignon, colorant : extrait de paprika, vinaigre en poudre, arôme naturel de noix de coco), huile de son de riz (huile de son de riz, E330), pâte de curry Massaman (piment, citronnelle, ail, échalote, sel, galanga, pâte de crevette ( **CREVETTE** , sel), graine de coriandre, cumin, zeste de citron kaffir, macis, cardamome, cannelle), oignon, sucre, cannelle

#### Utilisation :

Préchauffez votre four à 180°C. Déposez les brochettes sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfournez à mi-hauteur et laissez réchauffer:-

Four traditionnel 16 min- Four à chaleur tournante 14 min

DDM	Conservation	Après décongélation
2 mois	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongelé

#### Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :

Energie	287 kcal
Matières grasses	15.1g
dont acides gras saturés	7.54g
Glucide	20.4g
dont sucres	5.41g
Fibres	3.23g
Protéines	15.7g
Sel	

#### Allergènes Majeurs :

Blé, Gluten  
Crustacés  
Traces possible: Mollusques, poisson, Arachides, Soja, Lait, Céleri, Sésame