

Crossini Méditerranée



Suggestion de présentation

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1370006	181608		env. 12-18 g		3 x 1 kg	• Morceaux d'aiguillettes de poulet marinés aux fines herbes

Morceaux tendres d'aiguillettes de poulet, avec 8 % d'épices liquides et marinés aux fines herbes, cuits, surgelés

Ingrédients :

- 110 g Crossini / petit pain de campagne long croustillant
- 25 g de crème au basilic
- 4 **Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranées cuits HANNA**
- 6 g de roquette
- 3 tranches de tomate
- 2 feuilles de basilic



1. Trancher le petit pain en long et tartiner uniformément la face intérieure des deux moitiés ainsi obtenues avec la crème de basilic



2. Déposer une partie des feuilles de roquette sur la face inférieure



3. Alternier les Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranée cuits et les tranches de tomates






4. Garnir des feuilles de roquette restantes et du basilic



5. Terminer le Crossini en déposant la partie supérieure du pain sur la préparation

Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranées cuits

Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 50 H / Vapeur 50) pendant env. 9 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur tournante pendant 11 min.
-  Surgelés, préparer à 800 Watt pendant env. 2,5 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (100 g de produit à la fois)

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41
33129 Delbrück
Tél.: 0800 90 46 31
Fax: +49 (0) 52 50 / 51 07- 43
E-Mail: hanna-france@hanna.de
www.hanna.de/fr

Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premium de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**