

## Baguette Exotic



Suggestion de présentation

Recettes Snacking

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1111001	057101		env. 120 g	env. 25	3 kg	• Panure aux cornflakes croustillante

Enrobé d'une panure aux cornflakes extra-croustillante Filet de poulet tendre et savoureux, avec 8 % d'épices liquides, enrobé d'une panure aux cornflakes, cuit, surgelé

### Zutaten:

- 1 petit pain bis
- 1 **Filet de poulet croustillant cuit HANNA** (env. 120 g)
- 20 g de fromage frais
- 20 g de sauce curry-mangue
- 1 tranche d'ananas
- 2 tranches de gruyère
- 2 fraises coupées en tranches fines
- 2 feuilles de laitue Lollo Bianco



1. Griller rapidement les tranches d'ananas des deux côtés



2. Déposer la tranche d'ananas grillée et les tranches de gruyère sur le Filet de poulet croustillant cuit et faire gratiner au four selon les conseils de préparation indiqués



3. Couper le petit pain bis, tartiner la face inférieure avec le fromage frais, la face supérieure avec la sauce curry-mangue






4. Déposer les feuilles de laitue et le filet de poulet croustillant cuit gratiné sur la face inférieure



5. Garnir des fines tranches de fraise et refermer le petit pain

#### Filet de poulet croustillant cuit HANNA

##### Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 80 / Vapeur 20) pendant env. 18 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 180° C, chaleur tournante pendant env. 18 min.
-  Surgelés, préparer à 650 Watt pendant env. 6 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (1 filet 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 premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**