

## Baguette à l'Italienne



Suggestion de présentation

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1101002	056302		env. 100 g	env. 30	3 kg	• Beau marqué grill

Tendre filet de poulet savoureux, avec 8 % d'épices liquides, cuit, avec marqué grill, surgelé

### Ingrédients :

- 90 g Petit pain type baguette
- 40 g de crème à la tomate ou de Pesto Rosso
- 1 **Filet de poulet non pané cuit HANNA avec marqué grill** (env. 100 g)
- 20 g de salade Batavia
- 2 tranches de tomate
- 2 tranches de mozzarella
- 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 tomate ou le pesto rosso



2. Trancher la salade Batavia en lanières et en garnir la face inférieure



3. Y déposer le filet de poulet cuit






4. Ajouter les tranches de tomate et de de mozzarella en les alternant. Puis les feuilles de basilic



5. Terminer la Baguette à l'Italienne en déposant la partie supérieure du pain sur la préparation

#### Filet de poulet non pané cuit avec marqué grill

##### Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 140 °C (Chaleur 50 H / Vapeur 50) pendant env. 16 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur de voûte et de sole, pendant 24 min.
-  Surgelés, préparer à 650 Watt pendant env. 5 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**