

Panini Rustico



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 :

- Petit pain de campagne de 90 g (type Panini)
- 30 g de sauce Caesar (Heinz p. ex.)
- 1 **Filet de poulet non pané cuit HANNA avec marqué grill** (env. 100 g)
- 2 tranches de tomate
- 10 g de salade romaine
- 2 g de copeaux de parmesan



1. Trancher le petit pain en long et répartir uniformément la sauce Caesar sur la face intérieure des deux moitiés ainsi obtenues



2. Déposer la salade romaine détaillée en lanières sur la face inférieure



3. Positionner le filet de poulet non pané cuit avec marqué grill






4. Ajouter les tranches de tomates et garnir de copeaux de parmesan



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

Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranéennes cuits

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 voute 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**