

## Crossini Citron



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 mayonnaise au citron
- 4 **Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranées cuits HANNA**
- 1 feuille de scarole Lollo Bionda
- 3 tranches de concombre
- 4 g de ciboulette ciselée



1. Trancher le petit pain en long et tartiner uniformément la face intérieure des deux moitiés ainsi obtenues avec la mayonnaise au citron



2. Déposer la feuille de scarole sur la face inférieure



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



4. Répartir la ciboulette ciselée




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 premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**