

Petit pain paysan Citron



Suggestion de présentation

Recettes Snacking

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1387003	182704		env. 50 g	3 x env. 20	3 x 1 kg	• Minis et tendres, préparation rapide

Morceaux tendres d'aiguillettes de poulet, avec 8 % d'épices liquides, enrobés d'une panure croustillante aux Cornflakes, sous forme de mini escalopes, cuits, surgelés

Ingrédients :

- 1 petit pain rond paysan
- 25 g de mayonnaise au citron
- **2 Petits filets de poulet croustillants cuits HANNA**
- 1 feuille de scarole Lollo Bionda
- 1/2 tranche de citron



1. Trancher le petit pain rond paysan 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. Garnir des Petits filets de poulet croustillants cuits et de la ½ tranche de citron



4. Terminer le Petit pain paysan Citron en déposant la partie supérieure du petit pain sur la préparation

Petits filets de poulet croustillants cuits

Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 80 / Vapeur 20) pendant env. 12 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 180° C, chaleur tournante pendant env. 14 min.
-  Surgelés, préparer à 800 Watt pendant env. 4 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (4 Petits filets croustillants 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**