

# BIG AL'S CHICKEN GOUJONS

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Solomillo de pechuga de pollo con un crujiente empanado dorado completamente cocinado y congelado

Cantidad: 2 kg.

País de origen: Brasil

## INGREDIENTES

Solomillos de pechuga de pollo (69 %), harina de **TRIGO** enriquecida (hierro y ácido fólico), aceites vegetales (semillas de algodón, girasol y arroz), agua, sal, almidón (tapioca y maíz), estabilizantes (E451i, E331iii y E450i), harina de galleta (harina de **TRIGO**, sal y levadura), harina de arroz, hierbas aromáticas y especias (pimienta, salvia, ajo en polvo y cebolla en polvo), harina de maíz, levadura, almidón de maíz modificado, gluten de **TRIGO**, gasificantes (E450i, E500ii), dextrosa, albúmina de **HUEVO**, aromatizante y extracto de levadura.

## ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**. Puede contener centeno, cebada, avena y soja.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético	672 kJ / 160 Kcal
Grasas	6.6 g
de las cuales saturadas	2.3 g
Hidratos de carbono	8.4 g
de los cuales azúcares	<0.5 g
Fibra	2.0 g
Proteínas	17 g
Sal	1.2 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Para obtener mejores resultados, cocinarlo congelado. Los electrodomésticos pueden variar, lo siguiente son solo orientaciones. Ajustar tiempos en función del electrodoméstico. Quitar todo el embalaje antes de cocinar.

**Horno:** Precalentar el horno a 190 °C. Colocar los goujons de pollo empanado Big Al's en una bandeja plana en el centro del horno y cocinar de 12 a 14 minutos. Darles la vuelta a mitad de la cocción. Cocinar el producto hasta que alcance una temperatura interna de 75 °C.

**Freidora:** Precalentar el aceite a 180 °C. Colocar con cuidado los goujons de pollo empanado Big Al's en el aceite precalentado y cocinar de 4 a 5 minutos. Escurrir y servir. Cocinar el producto hasta que alcance una temperatura interna de 75 °C.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a menos 18°C

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 18 meses

## EMBALAJE

---

GTIN: 5099556006920