OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Mini Chicken Pot Pie

Product Code: 33267

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per ~3 pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 270	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.3 g	32 %
Carbohydrate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 10 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 1170 mg	51 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**



Case Pack	Gross Case Weight (OZ)	Case Dimensions	Case Cube	Pallet Ti/Hi	Cases Per Pallet
88	75	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x 17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332678

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

33267 Mini Chicken Pot Pie

Mini chicken pot pie - Cook thoroughly
Mini-tourte au poulet - cuire complètement

Ingredients: Dough: Enriched flour, Butter, Liquid whole egg, Baking powder, Water, Salt. Filling: Cooked chicken, Chicken base (roasted mechanically separated chicken, salt, sugar, modified cornstarch, natural flavour, chicken fat, yeast extract, hydrolyzed corn, wheat and soy protein, turmeric, disodium inosinate and guanylate), Potatoes, Carrots, Peas, Black pepper, Onion powder, Sage, Thyme, Parsley. White sauce: Chicken gravy mix (modified cornstarch, rendered chicken fat, hydrolyzed soy protein, enriched flour, skim milk powder, maltodextrin, whey powder, salt, onion powder, dehydrated cooked chicken, torula yeast, silicon dioxide, sugar, caramel, guar gum, disodium inosinate and guanylate, natural flavour, soya lecithin), Instant soup base [palm oil shortening powder (palm oil, maltodextrin, sodium caseinate, dipotassium phosphate), maltodextrin, modified cornstarch, skim milk, salt, sugar, monosodium glutamate, dehydrated cooked chicken, rendered chicken fat, onion powder, xanthan gum, spices, caramel, disodium inosinate and guanylate, tartrazine]. Egg wash (liquid whole egg). Cooking spray [soybean oil, soya lecithin, propellant (isobutane, propane)].
Contains: Egg, Milk, Soy, Wheat.

Ingrédients : Pâte: Farine enrichie, Beurre, Œuf entier liquide, Levure chimique, Eau, Sel. Remplissage : Poulet cuit, Base de poulet (poulet séparé mécaniquement rôti, sel, sucre, amidon de maïs modifié, saveur naturelle, gras de poulet, extrait de levure, protéines de maïs, de blé et de soya hydrolysées, curcuma, inosinate et guanylate disodiques), Pommes de terre, Carottes, Pois, Poivre noir, Oignon en poudre, Sauge, Thym, Persil. Sauce blanche : mélange à sauce brune pour poulet (amidon de maïs modifié, gras fondu de poulet, protéine de soya hydrolysée, farine enrichie, poudre de lait écrémé, maltodextrine, poudre de lactosérum, sel, oignon en poudre, poulet cuit déshydraté, levure torula, dioxyde de silicium, sucre, caramel, gomme de guar, inosinate et guanylate disodiques, saveur naturelle, lécithine de soya), Base à soupe instantanée [shortening d'huile de palme en poudre (huile de palme, maltodextrine, caséinate de sodium, phosphate dipotassique), maltodextrine, amidon de maïs modifié, lait écrémé, sel, sucre, glutamate monosodique, poulet cuit déshydraté, gras fondu de poulet, oignon en poudre, gomme xanthane, épices, caramel, inosinate et guanylate disodiques, tartrazine]. Dorure d'œuf (œuf entier liquide). Enduit de cuisson [huile de soya, lécithine de soya, propulseurs (isobutane, propane)].
Contient : Blé, Lait, Œuf, Soy.

72 PCS / MCX

COOKING INSTRUCTIONS: PRODUCT IS ONLY PAR COOKED: FULLY COOK FROM FROZEN STATE. REMOVE FROM PLASTIC TRAY & PLACE ON BAKING SHEET INTO A PREHEATED 375ºF / 190°C OVEN. INTERNAL TEMPERATURE MUST REACH 165°F / 74°C AS MEASURED BY A CALIBRATED THERMOMETER. APPROXIMATE COOKING TIME: CONVECTION OVEN 8-12 MINUTES. FOR CONVENTIONAL OVEN INCREASE COOKING BY 1/3. DO NOT MICROWAVE.

MODE DE CUISSON : LE PRODUIT EST PARTIELLEMENT CUIT. CUIRE À FOND LE PRODUIT CONGELÉ. RETIRER DU PLATEAU EN PLASTIQUE, METTRE SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE ET METTRE CELLE-CI DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 375 °F / 190 °C. LA TEMPÉRATURE INTERNE DOIT ATTEINDRE 165 °F / 74 °C INDIQUÉE PAR UN THERMOMÈTRE CALIBRÉ. DURÉE DE CUISSON APPROMIXATIVE : 8 À 12 MINUTES AU FOUR À CONVECTION. AUGMENTER DE 1/3 LA DURÉE DE CUISSON POUR UN FOUR ORDINAIRE. NE PAS CUIRE AU MICRO-ONDES.

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.