OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: BBQ Pulled Chicken & Slaw in Cornbread
Product Code: 33269

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per ~3 Pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 210	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 2 g + Trans / trans 0 g	10 %
Carbohydrate / Glucides 23 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 11 g	11 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 1230 mg	53 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %

*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	61.6	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x 17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332692

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

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

BBQ Chicken & Slaw in Cornbread Cup
Poulet BBQ et salade de chou dans une tasse de pain de maïs

Ingredients: Cooked chicken, BBQ sauce (tomato puree [water, tomato paste, citric acid], fancy molasses, white vinegar, Worcestershire sauce [water, salt, caramel, sodium benzoate], brown sugar, ground chilli peppers, garlic powder, salt, black pepper, liquid smoke). Corn muffin: Corn muffin mix [enriched flour, degeminated yellow corn meal, sugar, lard and hydrogenated lard, baking soda, tri- and monocalcium phosphates, sodium phosphate, salt], Liquid whole egg, Canola oil. Coleslaw topping: Red cabbage, Rice vinegar, Water, Salt, Black pepper, Minced garlic, Sugar).

Contains: Wheat, Egg, Soy, Sulphites.

Ingrédients : Poulet cuit (components), Sauce BBQ (purée de tomates [eau, pâte de tomates, acide citrique], mélasse de fantaisie, vinaigre blanc, sauce Worcestershire [eau, sel, caramel, benzoate de sodium], cassonade, piments chilis moulus, ail en poudre, sel, poivre noir, fumée liquide. Muffin au maïs : Mélange à muffin au maïs [farine enrichie, Semoule de maïs jaune dégermé, sucre, saindoux et saindoux hydrogéné, bicarbonate de sodium, phosphates tri- et monocalcique, phosphate de sodium, sel], Œuf entier liquide, Huile de canola. Garniture de salade de chou : Chou rouge, Vinaigre de riz, Eau, Sel, Poivre noir, Ail émincé, Sucre).
Contient : Blé, Œufs, Soya, Sulfites.

COOKING DIRECTIONS: BEST IF COOKED FROM A FROZEN STATE. REMOVE FROM PLASTIC TRAY AND WRAPPING. PLACE ONTO A BAKING PAN ABOUT 1/2 " APART. PREHEAT & BAKE @ 375F FOR A TOTAL OF 10 to 12 MINUTES IN A CONVECTION OVEN. FOR CONVENTIONAL OVEN INCREASE TIME BY 1/3. ALL COOKING TIMES ARE APPROXIMATE DUE TO OVEN VARIATIONS. ALL MEAT & SEAFOOD ITEMS MUST BE COOKED TO AN INTERNAL TEMPERATURE OF 165°F USING A THERMOMETER. 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.