

NOUVEAU

Pulled Chicken



Savoureux. Emballé
intelligemment.
Polyvalent à l'infini.

- Élaboré à partir de savoureuses cuisses de poulet
- Bel équilibre entre morceaux fins et plus grossiers
- Légère marinade à l'ail fumé
- Une commodité qui fait gagner du temps
- Pas de temps de décongélation, prêt à l'emploi
- Conditionné dans un format pratique



NOUVEAU

Le poulet, sublimé dans sa forme la plus polyvalente.



Intense en goût. Libre en assaisonnement.

Pulled Chicken offre une saveur pleine et intense, suffisamment riche pour être servi tel quel, tout en restant assez neutre pour être assaisonné selon vos envies. Le Pulled Chicken s'intègre ainsi facilement dans tout type de plat, des mets classiques aux aliments-réconfort du monde.

Effiloché pour un maximum de commodité.

Sa texture effilochée se mélange facilement, se répartit harmonieusement et apporte à chaque plat une touche artisanale et faite maison, sans travail supplémentaire dans votre atelier.



Une seule base. Une infinité de recettes.

Chaud ou froid, comme ingrédient principal ou en topping : le Pulled Chicken est la base ultra-polyvalente qui vous permet de varier à l'infini et d'apporter facilement votre signature à chaque plat. Du traditionnel vol-au-vent belge au chili con pollo mexicain.

- Préparations chaudes et froides
- Plats du jour faits maison
- Salades à tartiner
- Pâtes, salades et bowls



Cuisses de poulet soigneusement effilochées, légèrement marinées dans un subtil mélange d'ail fumé et de paprika.



Conditionnement :
Reconditionné par carton de 4 x 1 kg.



Poids :
Emballage pratique et empilable de 1 kg.



Conservation :
à conserver au frais et au sec à max. 4°C



Durée de conservation :
Post-pasteurisé : longue conservation sans congélation au moins 50 jours



Imperial

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 | deli@imperial.be | www.imperial.be

Imperial Foodprofessionals