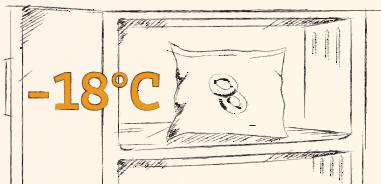


REGLES D'OR ET CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTATS

Les PICKERS sont faciles à préparer et à servir.

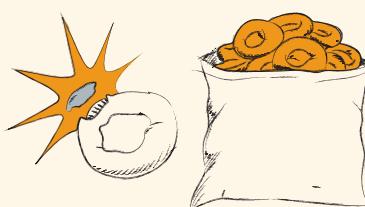
Découvrez ci-dessous comment obtenir les meilleurs résultats

1 STOCKER CORRECTEMENT LES PRODUITS



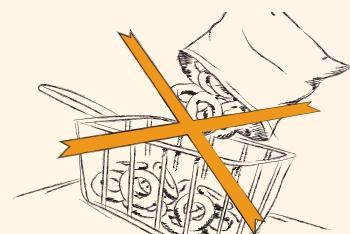
! La rupture de la chaîne du froid peut entraîner une perte de panure, une mauvaise texture et/ou des produits collés ensemble.

2 MANIPULER LES PRODUITS AVEC SOIN



! Les produits surgelés sont fragiles : les chutes et les chocs éventuels peuvent avoir un impact sur la qualité finale des produits dans l'assiette.

3 SORTIR LES PRODUITS DU SACHET A LA MAIN



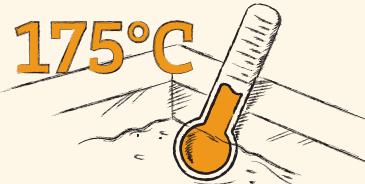
! Ne versez pas le sachet directement dans la friteuse, afin d'éviter que les résidus de panure au fond du sachet ne tombent dans l'huile et ne la salissent.

4 TOUJOURS CUIRE LES PRODUITS ENCORE SURGELES



! Pour de meilleurs résultats, sortez directement les produits du congélateur et cuisez-les encore surgelés.

5 REGLEZ L'HUILE A LA BONNE TEMPERATURE



! Des températures plus élevées accélèrent la détérioration de l'huile et augmentent le risque de servir des produits mauvais pour la santé.

6 PREPARER LA PORTION EXACTE



! Cuisez le nombre exact de pièces dont vous avez besoin pour composer votre portion.

7 RESPECTEZ LE TEMPS DE CUISISON



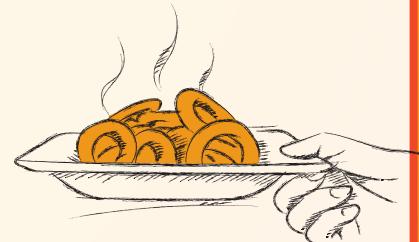
! Chaque appetizers a un temps de cuisson spécifique indiqué sur le sachet : respectez-le scrupuleusement pour éviter la sous/sur-cuisson.

8 EGOUTTEZ QUAND C'EST PRET



! Une fois la cuisson terminée, versez les produits sur du papier absorbant avant de servir afin d'éponger les résidus d'huile et ne pas avoir des produits trop gras.

9 SERVEZ CHAUD



! Servez les produits immédiatement ou placez-les sous lampe chauffante pendant 10 minutes maximum.

CHOISISSEZ VOS P!CKERS



FOODSERVICE
SOLUTIONS