



TOPPITS®

Sole panée
sans gluten





SOLE PANÉE SANS GLUTEN

Panure sans gluten • Pêché à l'état sauvage • Coupé à partir de filets de muscle entier

Les filets de sole sans gluten sont parfaits pour les clients à la recherche d'une délicieuse option de fruits de mer. Enrobés d'une panure croustillante sans gluten, ils sont parfaits pour les personnes sensibles au gluten ou atteintes de la maladie cœliaque. Le poisson sans gluten Toppits est pêché à l'état sauvage, certifié MSC et recommandé par Ocean Wise. Avec leur texture tendre, feuilletée et fondante, et leur panure savoureuse, ces filets fondent en bouche et constituent un excellent apport protéiné en cœur d'assiette.

Caractéristiques du produit

- Disponible en sole
- Enrobé d'une délicieuse panure croustillante sans gluten
- Dimensionnement uniforme
- Coupé à partir de filets de muscle entier
- Poisson tendre et floconneux avec un goût sucré
- Pêché à l'état sauvage
- Fabriqué au Canada
- Recommandé par Ocean Wise
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Ingrédients

Huile végétale, Farine de riz, Eau, Amidon de maïs modifié, Amidon de maïs, Amidon de riz, Farine de maïs jaune, Sucres (sucre, dextrose), Sel, Farine de grains anciens (amarante entière, quinoa entier), Isolat de protéine de pois, Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Épices, Poudre à pâte, Sel de mer, Arômes naturels, Méthylcellulose, Caramel, Gomme de guar, Levure, Extraits de paprika, Extraits d'épices.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Par approx. 1 piece (100 g) pour environ 1 morceau (100 g)	
Calories 240	% Daily Value*
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 24 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 200 mg	13 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %

TV13866

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).



Four conventionnel

Placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et cuire sans décongeler. Retourner à mi-cuisson. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Cuire pendant 20 à 25 minutes.



Four à convection

Placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et cuire sans décongeler. Retourner à mi-cuisson. Préchauffer le four à 204 °C (400 °F). Cuire pendant 14 à 16 minutes.

N° d'article	Description	Marque	Pays	Emb.	CEE
TV13866	Sole au poivre et au citron sans gluten, 3,6 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689138664

* Marque de commerce de l'Association canadienne de la maladie cœliaque Canada. Utilisée sous licence.





PARLONS DE LA CROISSANCE DE VOTRE ENTREPRISE!

Siège social : 905 792-9700

exportpackers.com/fr/services-alimentaires

@toppitsfoods



Une entreprise fièrement canadienne