

Chicken

le +
—



> Oignons frits - 20 g

Ingrédients

- > 1 pain ciabatta - 130 g
- > Sauce provençale - 40 g
(2 cuillères à soupe)
- > Emmental - 50 g
- > Poulet rôti - 40 g
- > Poivrons rouges et jaunes grillés - 30 g
- > Une pincée d'origan

CONSEILS



À conserver
entre
0 et +4°C

J+4 À partir du jour
de fabrication

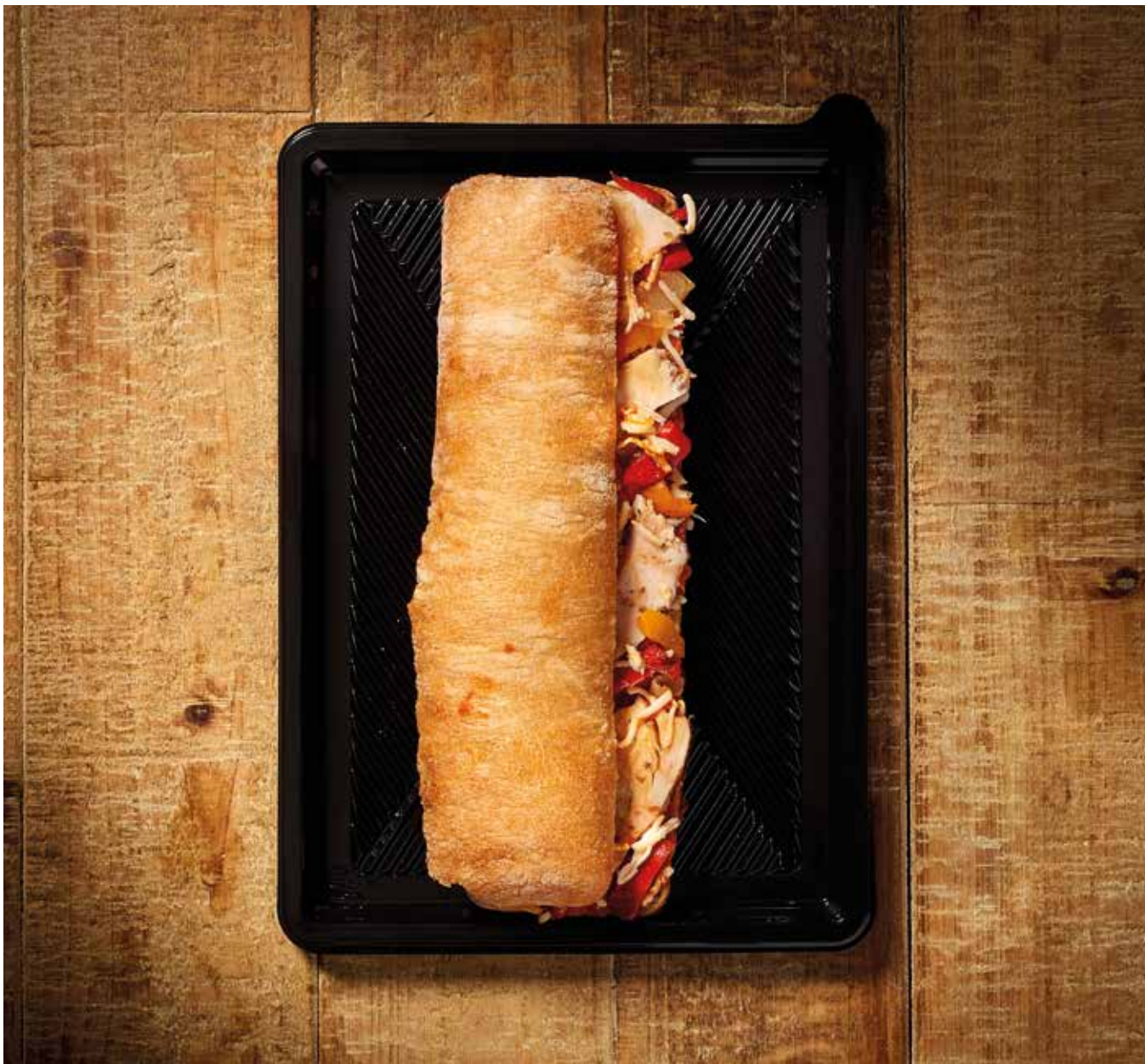


Cuisson
8-10 min.
à 180°C
(four chaud)

Ne pas recongeler

Élaboration

- 1 Protocole de nettoyage du plan de travail, des ustensiles et mains.
 - Préparer les ingrédients.
- 2 Monter le panini en respectant l'ordre de montage.
 - Répartir la sauce provençale sur le pain ciabatta.
 - Ajouter l'emmental.
 - Ajouter le poulet rôti, les poivrons rouges et jaunes puis les oignons frits.
 - Saupoudrer d'origan.
- 3 Mettre le panini sous film protecteur.
 - Disposer le panini dans l'emballage et étiqueter.
 - Mettre en rayon à 3°C.
 - Protocole de nettoyage du plan de travail, des ustensiles et des mains.



Garniture (61%) : sauce provençale (29.8%) (purée et pulpe de tomate (France) 81.6%, carottes 6%, oignons 5%, épices et plantes aromatiques 2.2%, huile d'olive vierge extra 1.5%, huile de tournesol, sucre, sel, amidon transformé de maïs, arôme naturel de thym). **EMMENTAL** (24.8%) (**LAIT** de vache pasteurisé, sel, amidon de pomme de terre, ferments **LACTIQUES**, présure, origine UE). Poulet rôti (19.9%) (origine France) : filet de poulet sans peau (94%), dextrose, sel, arôme naturel, stabilisant (E451), (E407a). Poivrons rouges et jaunes (14.9%), oignons (9.9%), origan (0.7%). **Pain ciabatta** (39%) : farine de **BLÉ**, eau, sel, levure, huile d'olive, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, levure désactivée, fleurage : farine de **BLÉ**.

ALLERGÈNES : CONTIENT DU LAIT, SOJA, PRODUITS LAITIERS ET DÉRIVÉS, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME ET TRACES ÉVENTUELLES DE FRUITS À COQUES (AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE : CAJOU, PÉCAN, MACADAMIA, DU BRÉSIL, DU QUEENSLAND, PIS-TACHES ET PRODUITS À BASE DE CES FRUITS), POISSON, ŒUF.