

الفرات

للصناعات الغذائية

حلال



قطع دجاج مقرمش

Chicken Nuggets

الوزن الصافي ٣٠٠ غرام

احتفظها مجمدة عند -18°C لمدة ١٢ شهر
Keep frozen at -18°C

لا تجمدها مرة ثانية بعد الذابة
Once defrosted, do not re-freeze

HOW TO PREPARE

طريقة التحضير

ELECTRIC OVEN PREPARATION

الخطوات:
١- ضع قطع الدجاج في الفرن على درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة.
٢- اخرج قطع الدجاج من الفرن واتركها لتبرد قليلاً.
٣- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

SHALLOW FRYING PREPARATION

الخطوات:
١- سخني الزيت في مقلاة على درجة حرارة 180°C.
٢- اغمس قطع الدجاج في الزيت لمدة 12 دقيقة.
٣- اخرج قطع الدجاج من الزيت واتركها لتبرد قليلاً.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

SEE OVEN PREPARATION

الخطوات:
١- ضع قطع الدجاج في الفرن على درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة.
٢- اخرج قطع الدجاج من الفرن واتركها لتبرد قليلاً.
٣- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

DEEP FRYING PREPARATION

الخطوات:
١- سخني الزيت في مقلاة على درجة حرارة 180°C.
٢- اغمس قطع الدجاج في الزيت لمدة 12 دقيقة.
٣- اخرج قطع الدجاج من الزيت واتركها لتبرد قليلاً.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

NUTRITIONAL INFORMATION

Energy quantities per 100 g	
Energy	401 kcal
Carbohydrates	15g
Protein	15g
Fat	15g
Calcium	10mg
Iron	0.4mg

معلومات غذائية

معلومات غذائية لكل 100 غرام	
الطاقة	401 kcal
الكربوهيدرات	15g
البروتين	15g
الدهن	15g
الكالسيوم	10mg
الحديد	0.4mg

معلومات إضافية

١- هذه المعلومات الغذائية هي تقديرات فقط.
٢- قد تختلف القيم الفعلية قليلاً عن القيم المتوقعة.
٣- يرجى قراءة الملصق بعناية قبل الشراء.
٤- يرجى قراءة الملصق بعناية قبل الشراء.

معلومات إضافية

١- هذه المعلومات الغذائية هي تقديرات فقط.
٢- قد تختلف القيم الفعلية قليلاً عن القيم المتوقعة.
٣- يرجى قراءة الملصق بعناية قبل الشراء.
٤- يرجى قراءة الملصق بعناية قبل الشراء.

المكونات: Filet of Chicken, Soyprotein, Bread Crumbs, Spices, Salt, E430.
Ingredients: Chicken Fillet, Soyprotein, Bread Crumbs, Spices, Salt, E430.