



# Golden Ale Beer Battered Haddock (2 x GR170)

Aiglefin en pâte à la bière Golden Ale (2 x GR170)

**Selling Unit: 2 x 6 oz (170 GR) | Individually Quick Frozen (IQF) | Wild Caught | Hand Cut Exclusive Beer Battered Fillets, Par-Fried, Oven Ready.**

### Cooking Instructions:

- **Deep Fryer** - preheat oil to 350°F (177°C). Fry for 8 to 9 minutes or until product is golden brown. Shake baskets occasionally to prevent from adhering.
- **Convection Oven** - preheat to 400° F (204°C). Place product on baking sheet and cook for 17 to 20 minutes or until product is crisp. Turn product halfway through bake time for best results.
- **Conventional Oven** - preheat to 425°F (218°C). Place product on baking sheet and cook for 20 to 23 minutes or until product is crisp. Turn product halfway through bake time for best results.

**Unité de vente: 2 x 6 oz (170 GR) | Congelés individuellement (IQF) | Sauvage capturé | Filets battus à la bière exclusifs coupés à la main, précuits, prêts au four.**

### Instructions de cuissons:

- **Friteuse** - préchauffer l'huile à 350 ° F (177 ° C). Faire frire de 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit doré. Secouez les paniers de temps en temps pour éviter qu'ils n'adhèrent.
- **Four à convection** - préchauffer à 204 ° C (400 ° F). Placer le produit sur une plaque à pâtisserie et cuire de 17 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit croustillant. Retourner le produit à mi-cuisson pour de meilleurs résultats.
- **Four conventionnel** - préchauffer à 425 ° F (218 ° C). Placer le produit sur une plaque à pâtisserie et cuire de 20 à 23 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit croustillant. Retourner le produit à mi-cuisson pour de meilleurs résultats. \*Les temps et températures de cuisson peuvent varier considérablement. La température interne doit être d'au moins 145 ° F (63 ° C). Nous nous efforçons de produire un produit entièrement «désossé». Comme pour tous les poissons, cependant, des os occasionnels peuvent encore être présents. **Gardez congelé à 0 ° F ou moins. Conçu pour cuire congelé.**

**Ingédients:** Haddock, farine de blé, huile végétale (soja et / ou canola), amidon de maïs modifié, eau, farine de maïs blanc, bière (eau, orge maltée, levure, houblon), contient 2% ou moins de: huile de palme, sel, maïs Amidon, farine de riz, sucre, arôme naturel, levain (phosphate d'aluminium sodique, bicarbonate de soude), épices, farine de maïs jaune, extraits de carotte, extraits de curcuma, maltodextrine, ail, gomme de guar. Contient du poisson (aiglefin), du blé.

\*Cooking times and temperatures may vary substantially. Internal temperature should be at least 145°F (63°C). We strive to produce a fully "boneless" product. As with all fish, however, occasional bones may still be present. **Keep Frozen at 0°F until ready to use. Designed to cook from frozen.**

**Ingredients:** Haddock, Wheat Flour, Vegetable Oil (Soybean And/or Canola), Modified Corn Starch, Water, White Corn Flour, Beer (Water, Malted Barley, Yeast, Hops), Contains 2% Or Less Of: Palm Oil, Salt, Corn Starch, Rice Flour, Sugar, Natural Flavor, Leavening (Sodium Aluminum Phosphate, Baking Soda), Spices, Yellow Corn Flour, Extractives Of Carrot, Extractives Of Turmeric, Maltodextrin, Garlic, Guar Gum. Contains Fish (Haddock), Wheat.

## Nutrition Facts Valeur Nutritive

**Serving Size 1 Piece (170 g / 6.0 oz)**

**Calories 350 kcal** % Daily Value\*  
% Valeur Quotidienne\*

**Fat / Lipides 16 g** 21%

Saturated / Saturés 3 g 15%  
+ Trans / Trans 0 g

**Carbohydrate / Glucides 30 g** 11%

Fibre / Fibres 1 g 4%  
Sugars / Sucres 1 g

**Protein / Protéines 20 g** 40%

**Cholesterol / Cholestérol 55 mg** 18%

**Sodium 980 mg** 43%

Potassium 0 mg 0%

Calcium 0 mg 0%

Iron / Fer 0 mg 0%

Vitamin D 0 mg 0%

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot.

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup.

