

Volys Star

Chicken and turkey specialities

Volys Star produces an extensive range of fully cooked, IQF frozen breaded products.

These products are offered with a variety of breadings and partially with tasteful innovative stuffings to cater most tastes.




Our frozen breaded products only have to be heated in the frying pan, the oven or the deep fryer. They can serve as the main meal component or as a snack.

Frozen
breaded
products



	<p>art. 598 - 24 x 125 grs (*) art. 599 - (8 x 125 grs) x 10 (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chickenfilet ham - cheese • Filet de Poulet jambon - fromage • Hähnchen Brust Schinken - Käse • Pechuga de pollo jamon - queso
	<p>art. 525 - 24 x 100 grs (**) art. 533 - (10 x 100 grs) x 10 (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalope à la reine • Escalope à la reine • Escalope à la reine • Escalope à la reine
	<p>art. 588 - 20 x 150 grs (**) art. 593 - (7 x 150 grs) x 10 (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cordon Bleu „Premium Quality“ • Cordon Bleu „Premium Quality“ • Cordon Bleu „Premium Quality“ • Cordon Bleu „Premium Quality“
	<p>art. 521 - 24 x 125 grs (**) art. 526 - (8 x 125 grs) x 10 (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turkey escalope • Escalope de filet de dindonneau • Truthahn Escalope • Escalope de pavo
	<p>art. 531 - 24 x 125 grs (*) art. 537 - (8 x 125 grs) x 10 (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crunchy cornflaked chicken steak • Filet de poulet croustillant • Knusprige Hähnchen Steak • Pechuga de pollo crujiente
	<p>art. 546 - 24 x 125 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turkey escalope „Festin“ • Escalope de dinde „Festin“ • Truthahn Escalope „Festin“ • Escalope de pavo „Festin“

	<p>art. 575 - 24 x 125 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chickenfilet mushrooms • Filet de poulet au champignons • Hähnchen Brust mit Pilzen • Pechuga de pollo con setas
	<p>art. 75515 - 24 x 125 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chickenfilet Philadelphia • Filet de poulet avec Philadelphia • Hähnchen mit Philadelphia • Pechuga de pollo con Philadelphia
	<p>art. 74415 - 20 x 150 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken Escalope "Hawai Deluxe" • Escalope de poulet "Hawai Deluxe" • Hähnchen Escalope "Hawai Deluxe" • Escalope de Pollo "Hawai Deluxe"
	<p>art 74315 - 24 x 125 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chickenfilet Italian style • Filet de poulet à l'italienne • Hähnchen Brust italienischer Art • Pechuga de pollo a la italiana
	<p>art. 76815 - 24 x 125 grs (*)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chickenfilet with Brie, apple and honey • Filet de poulet à la crème de Brie, pomme et miel • Hähnchen Brust mit Brie, Apfel und Honig • Pechuga de pollo con Brie, manzana y miel
	<p>art. 549 - 30 x 100 grs (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turkey Steak • Steak de viande de dinde pané • Truthahn Steak • Steak de pavo

	<p>art. 75855 - (10 x 200 grs) x 5 (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breaded chicken escalope • Escalope de poulet panée • Paniertes Hähnchen Escalope • Escalope de pollo empanado
	<p>art. 52016 - 30 x 100 grs (**)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken escalope "Gipsy" • Escalope de poulet "Gipsy" • Hähnchen Escalope "Gipsy" • Escalope de pollo "Gipsy"
	<p>art. 55315 - 30 x 100 grs (**) <u>Economy</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken ecalope • Escalope de poulet • Hähnchen Escalope • Escalope de pollo
	<p>art. 53915 - 30 x 100 grs (**) <u>Economy</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Crunchy cornflaked chicken steak • Filet de poulet croustillant • Knusprige Hähnchenbrust • Pechuga de pollo crujiente
	<p>art. 59015 - 30 x 100 grs (**) <u>Economy</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken Cordon Bleu • Cordon Bleu de poulet • Hähnchen Cordon Bleu • Cordon Bleu de pollo

Shelflife	: 9 months at -18°C (*)	or	12 months at -18 °C (**)
Conservation	: 9 mois à -18°C (*)	ou	12 mois à -18 °C (**)
MHD	: 9 Monate auf -18°C (*)	oder	12 Monate auf -18 °C (**)
Caducidad	: 9 meses a -18°C (*)	o	12 meses a -18 °C (**)