



Ailes de poulet RedHot^{MD} douces

Mélangez des ailes frites croustillantes (cuites au four, rôties ou grillées!) avec de la sauce douce pour ailes Frank's RedHot^{MD}.



Ailes de poulet façon sinigang

Le calamondin et la citronnelle contribuent à aromatiser ces ailes de poulet inspirées de la soupe philippine sinigang.



Ailes BBQ Carolina épicées et acidulées

Mélangez la sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Carolina Piquante Or^{MC} et de la sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale pour des ailes intenses, sucrées et acidulées!



Ailes façon Nashville Hot

Des ailes frites croustillantes, fumantes et enrobées d'une huile épicée à l'assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot^{MD}.



Ailes BBQ au bourbon

Dégoulinantes de bourbon boisé et de mélasse sirupeuse et sucrée, ces ailes BBQ irrésistibles incitent les clients à en redemander.



Ailes de poulet grillées BBQ sriracha

Des ailes marinées à la sauce Sriracha Chili Frank's RedHot^{MD}, grillées et badigeonnées de sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Kansas City Classique.



DÉCOUVREZ LA GAMME POLYVALENTE DE SAUCES ET D'ASSAISONNEMENTS CLUB HOUSE POUR LES CHEFS POUR DONNER AUX AILES LES SAVEURS INTENSES ET AUTHENTIQUES QUE VOS CLIENTS ADORENT.



Communiquez avec votre représentant Club House^{MD} dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.

© 2025 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.
MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.