



McCain MD

Pointes de macaroni au fromage en pâte à frire

SKU: 1000004951

Emballages par caisse: 6 x 3 lb

Bouchées à partager de macaroni au fromage cheddar style maison

VALEUR NUTRITIVE ET INGRÉDIENTS

Ingrédients

Macaroni [eau, semoule de blé dur enrichie], eau, farine de blé, produit de fromage fondu cheddar (assaisonnement de fromage [lait, culture bactérienne, sel, enzymes], eau, matière grasse du lait, phosphate de sodium, hexamétaphosphate de sodium, sel, colorant artificiel), huile végétale, mélange de sauce au fromage [mélange de fromages déshydraté (fromages demi-mous et cheddar (lait, culture bactérienne, sel, enzymes)), amidon de maïs modifié, lactosérum, sel, gomme de cellulose, beurre, phosphate de sodium, dioxyde de silicium, acide lactique, acide citrique, colorant artificiel (contient tartrazine)], farine de maïs jaune, assaisonnement de fromage (lactosérum, babeurre en poudre, fromages cheddar déshydratés, [lait, culture bactérienne, sel, enzymes]), concentré de protéines de lactosérum, sel, phosphate de sodium, acide citrique, colorant artificiel [contient tartrazine], acide lactique, enzyme), sel, concentré de protéines de lactosérum, amidon de blé, amidon de maïs modifié, lactosérum, lait écrémé en poudre, poudre à pâte, assaisonnement de fromage (lait, maltodextrine, cultures bactériennes, sel, enzymes, arômes naturels et artificiels, babeurre, lactosérum, extrait de levure autolysée, culture de lactosérum, crème), sucre, colorant, épices, babeurre en poudre, arôme, acide citrique, oignon déshydraté, acide lactique, poudre d'ail. CONTIENT: Lait, Blé.

NUTRITION FACTS VALEUR NUTRITIVE

Per 100 g / par 100 g

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 239	
Fat / Lipides 11.5 g	18%
Saturated / saturés 3.58 g	18%
+ Trans / trans 0.22 g	
Cholesterol / Cholestérol 10.9 mg	
Sodium / Sodium 720 mg	30%
Carbohydrate / Glucides 27.2 g	9%
Fibre / Fibres 2.2 g	9%
Sugars / sucres 3.32 g	
Protein / Protéines 6.54 g	
Vitamin A / Vitamine A	2%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	11%
Iron / Fer	6%

DIRECTIVES DE CUISSON

Cuire le produit complètement afin d'assurer sa salubrité et sa qualité. Les temps de cuisson peuvent varier d'un appareil à l'autre. Pour obtenir un résultat optimal, ne pas décongeler avant la cuisson, et respecter les indications de temps et de température. Attention: Les cristaux de glace à la surface des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures au contact avec l'huile chaude. **PLONGER LE PRODUIT AVEC PRÉCAUTION. CUISSON AU MICRO-ONDES NON RECOMMANDÉE.** Friture: Frire le produit congelé à 350 °F (177 °C) pendant 2 1/4 à 2 1/2 minutes. Secouer le panier après 30 secondes. Attention: Le produit cuit sera brûlant! Four Conventionnel: Préchauffer le four à 450°F (232°C). Etendre le produit congelé en une seule couche sur une plaque à biscuits et cuire chaque côté pendant 3 1/2 minutes.

CARACTÉRISTIQUES

Information du Produit

Jours acceptés (Meilleur avant le):	365
Nombre de pièce par livre:	17-21
Portion suggérée:	100 gr
Présentation:	6 x 3 lb
Emballage:	Emballé dans un poly sachet transparent imprimé dans une boîte ondulée puis congelé

Configuration d'une caisse

Poids net d'unité (Métrique et L.E.C.):	1.361 kg
Unités par caisse:	6
Poids net d'une caisse (Métrique):	8.165 kg
Poids net d'une caisse (Impérial):	18.000 lb
Poids brut d'une caisse (Métrique):	8.791 kg
Poids brut d'une caisse (Impérial):	19.380 lb
Grandeur Extérieure de la Caisse (Métrique):	0.024 m ³
Grandeur de la Extérieure par Caisse (Impérial):	0.83 f ³

Dimensions d'une caisse

Largeur extérieure (Métrique):	30.480 cm
Largeur Extérieure (Impérial):	12.000 in
Longueur Extérieure (Métrique):	33.660 cm
Longueur Extérieure (Impérial):	13.250 in
Hauteur Extérieure (Métrique):	22.860 cm
Hauteur Extérieure (Impérial):	9.000 in

Information pour la palette

Caisses par rangée:	12
Rangée par palette:	10
Caisses par palette:	120

Code à barres

(C.U.P.) Code Unique de Produit:	055773002584
(C.C.E.) Code du contenant d'expédition:	00055773002577