



McCain MD

Quartiers de pommes de terre avec pelure aux fines herbes coupe en 10

SKU: 402453

Emballages par caisse: 6 x 5 lb

Ces quartiers de pommes de terre coupe naturelle sont recouverts d'une pâte aux fines herbes qui les rend encore plus croustillants et savoureux

VALEUR NUTRITIVE ET INGRÉDIENTS

Ingrédients

Pommes de terre, huile de canola, farine de blé, amidon de maïs modifié, sel, farine de maïs, poudre d'ail, poudre d'oignon, épices, dextrose, phosphate de sodium, persil déshydraté. Contient: Blé

NUTRITION FACTS VALEUR NUTRITIVE

Per 100 g / par 100 g

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 149	
Fat / Lipides 5.24 g	8%
Saturated / saturés 0.48 g	3%
+ Trans / trans 0.14 g	
Polyunsaturated / Polyunsaturated 1.2 g	
Omega-6 / Omega-6 0.87 g	
Omega-3 / Omega-3 0.33 g	
Monounsaturated / Monounsaturated 3.14 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 407 mg	17%
Potassium / Potassium 323 mg	9%
Carbohydrate / Glucides 23.7 g	8%
Fibre / Fibres 2.1 g	8%
Sugars / sucres 0 g	
Protein / Protéines 2.86 g	
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	7%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	6%

DIRECTIVES DE CUISSON

À la grande friture: 680 g (1 1/2 lb), (1/3 panier) à 350°F (177°C) pour 2 3/4-3 1/4 minutes. Four à convection: Préchauffer à 400°F (204°C), 907 g (2 lb) pendant 11-14 minutes. Cuire le produit complètement afin d'assurer sa salubrité et sa qualité. Pour obtenir un résultat optimal, ne pas décongeler avant la cuisson, et respecter les indications de temps et de température. À la grande friture: Secouer le panier après 30 secondes. Au four: Étendre les frites congelées en une seule couche sur une plaque à biscuits ou dans un plat peu profond. Les temps de cuisson peuvent varier d'un appareil à l'autre. Cuire jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Toujours faire dorer légèrement. NE PAS TROP CUIRE ! CUISSON AU MICRO-ONDES NON RECOMMANDÉE.

CARACTÉRISTIQUES

Information du Produit

Jours acceptés (Meilleur avant le):	540
Nombre de pièce par livre:	n/a
Portion suggérée:	100 gr
Présentation:	6 x 5 lb
Emballage:	Caisse corrugée et sac de polyéthylène

Configuration d'une caisse

Poids net d'unité (Métrique et L.E.C.):	2.268 kg
Unités par caisse:	6
Poids net d'une caisse (Métrique):	13.608 kg
Poids net d'une caisse (Impérial):	30.000 lb
Poids brut d'une caisse (Métrique):	14.288 kg
Poids brut d'une caisse (Impérial):	31.500 lb
Grandeur Extérieure de la Caisse (Métrique):	0.03 m ³
Grandeur de la Extérieure par Caisse (Impérial):	1.085 f ³

Dimensions d'une caisse

Largeur extérieure (Métrique):	30.100 cm
Largeur Extérieure (Impérial):	11.864 in
Longueur Extérieure (Métrique):	40.300 cm
Longueur Extérieure (Impérial):	15.880 in
Hauteur Extérieure (Métrique):	24.800 cm
Hauteur Extérieure (Impérial):	9.949 in

Information pour la palette

Caisses par rangée:	10
Rangée par palette:	7
Caisses par palette:	70

Code à barres

(C.U.P.) Code Unique de Produit:	055773024531
(C.C.E.) Code du contenant d'expédition:	10055773024538