



McCain MD

Frites de patates douces 7/16 po

SKU: 403725

Emballages par caisse: 6 x 2.5 lb

Ces patates douces tendres et croustillantes mûries naturellement sont coupées en languettes épaisses et recouvertes d'une croûte caramélisée savoureuse

VALEUR NUTRITIVE ET INGRÉDIENTS

Ingrédients

Patates douces, Huile végétale (huile(s) de canola et/ou de soya et/ou de coton et/ou de tournesol et/ou de maïs), Amidon de maïs modifié, Fécule de pomme de terre modifiée, Sucres (cassonade, sucre), Farine de riz, Dextrine de pomme de terre, Fibres de pois, Sel, Poudre à pâte, Phosphate de sodium, Paprika, Curcuma, Gomme xanthane, Fibre de maïs.

NUTRITION FACTS

VALEUR NUTRITIVE

Per 100 g / par 100 g

| Amount Teneur | % Daily Value % valeur quotidienne |
|--|---------------------------------------|
| Calories / Calories 181 | |
| Fat / Lipides 7.63 g | 10% |
| Saturated / saturés 1.04 g | 6% |
| + Trans / trans 0.12 g | |
| Polyunsaturated / Polyunsaturated 3.31 g | |
| Omega-6 / Omega-6 2.89 g | |
| Omega-3 / Omega-3 0.38 g | |
| Monounsaturated / Monounsaturated 3.12 g | |
| Cholesterol / Cholestérol 0 mg | |
| Sodium / Sodium 222 mg | 10% |
| Potassium / Potassium 316 mg | 7% |
| Carbohydrate / Glucides 26.8 g | |
| Fibre / Fibres 1.8 g | 6% |
| Sugars / sucres 8.4 g | 8% |
| Protein / Protéines 1.53 g | |
| Calcium / Calcium | 2% |
| Iron / Fer | 3% |

DIRECTIVES DE CUISSON

À la grande friture: 680 g (1 1/2 lb), (1/2 panier) à 350°F (177°C) pour 3-3 1/2 minutes. Four à convection: Préchauffer to 425°F (218°C). Cuire 907 g (2 lb) pour 9-13 minutes. Retrouner une fois. Cuire le produit complètement afin d'assurer sa salubrité et sa qualité. 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 2.5 lb |
| Emballage: | Emballé dans un sac en plastique et placé dans une boîte ondulée. Garder congelé. |

Configuration d'une caisse

| | |
|---|-----------------------|
| Poids net d'unité (Métrique et L.E.C.): | 1.133 kg |
| Unités par caisse: | 6 |
| Poids net d'une caisse (Métrique): | 6.800 kg |
| Poids net d'une caisse (Impérial): | 15.000 lb |
| Poids brut d'une caisse (Métrique): | 7.330 kg |
| Poids brut d'une caisse (Impérial): | 16.160 lb |
| Grandeur Extérieure de la Caisse (Métrique): | 0.0195 m ³ |
| Grandeur de la Extérieure par Caisse (Impérial): | 0.667 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): | 19.050 cm |
| Hauteur Extérieure (Impérial): | 7.500 in |

Information pour la palette

| | |
|-----------------------------|-----|
| Caisses par rangée: | 12 |
| Rangée par palette: | 12 |
| Caisses par palette: | 132 |

Code à barres

| | |
|---|----------------|
| (C.U.P.) Code Unique de Produit: | 055773037258 |
| (C.C.E.) Code du contenant d'expédition: | 10055773037255 |