



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