



McCain MD

## Frites avec pelure légèrement enrobées 7/16 po

SKU: 404312

Emballages par caisse: 6 x 4.5 lb

Ces favorites des Canadiens sont faites entièrement de pommes de terre canadiennes et légèrement recouvertes à la perfection d'un enrobage transparent

### VALEUR NUTRITIVE ET INGRÉDIENTS

#### Ingrédients

Pommes de terre, huile de canola, féculé de pomme de terre modifiée, sel, farine de riz, dextrine de pomme de terre, féculé de tapioca modifiée, phosphate de sodium, poudre à pâte, gomme xanthane, dextrose.

#### NUTRITION FACTS

#### VALEUR NUTRITIVE

Per 100 g / par 100 g

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 156	
<b>Fat / Lipides</b> 6.2 g	<b>10%</b>
Saturated / saturés 0.53 g	<b>3%</b>
+ Trans / trans 0.09 g	
Polyunsaturated / Polyunsaturated 1.43 g	
Omega-6 / Omega-6 1.06 g	
Omega-3 / Omega-3 0.31 g	
Monounsaturated / Monounsaturated 4.03 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 430 mg	<b>18%</b>
<b>Potassium / Potassium</b> 300 mg	<b>9%</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 23 g	<b>8%</b>
Fibre / Fibres 2 g	<b>8%</b>
Sugars / sucres 0 g	
<b>Protein / Protéines</b> 2 g	
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	6%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	4%

#### DIRECTIVES DE CUISSON

À la grande friture: 1/2 panier (680 g, 1 1/2 lb) à 350°F (177°C) pendant 2 1/2-3 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. Secouer le panier après 30 secondes. 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

<b>Jours acceptés (Meilleur avant le):</b>	540
<b>Nombre de pièce par livre:</b>	n/a
<b>Portion suggérée:</b>	100 gr
<b>Présentation:</b>	6 x 4.5 lb
<b>Emballage:</b>	Emballé dans un sac en plastique et placé dans une boîte ondulée. Garder congelé.

### Configuration d'une caisse

<b>Poids net d'unité (Métrique et L.E.C.):</b>	2.041 kg
<b>Unités par caisse:</b>	6
<b>Poids net d'une caisse (Métrique):</b>	12.247 kg
<b>Poids net d'une caisse (Impérial):</b>	27.000 lb
<b>Poids brut d'une caisse (Métrique):</b>	12.928 kg
<b>Poids brut d'une caisse (Impérial):</b>	28.500 lb
<b>Grandeur Extérieure de la Caisse (Métrique):</b>	0.027 m <sup>3</sup>
<b>Grandeur de la Extérieure par Caisse (Impérial):</b>	1.042 f <sup>3</sup>

### Dimensions d'une caisse

<b>Largeur extérieure (Métrique):</b>	30.100 cm
<b>Largeur Extérieure (Impérial):</b>	11.864 in
<b>Longueur Extérieure (Métrique):</b>	40.300 cm
<b>Longueur Extérieure (Impérial):</b>	15.880 in
<b>Hauteur Extérieure (Métrique):</b>	22.300 cm
<b>Hauteur Extérieure (Impérial):</b>	9.555 in

### Information pour la palette

<b>Caisses par rangée:</b>	10
<b>Rangée par palette:</b>	8
<b>Caisses par palette:</b>	80

### Code à barres

<b>(C.U.P.) Code Unique de Produit:</b>	055773043129
<b>(C.C.E.) Code du contenant d'expédition:</b>	10055773043126