



Clear Coat

3/8" COUPE RÉGULIÈRE

56210 05315

Mode de préparation

Friteuse
Température : 180°C /350°F
Temps de cuisson : 2 3/4 min

Four à convection
Température : 204°C /400°F
Temps de cuisson : 10 min

Four traditionnel
Température : 220°C /425°F
Temps de cuisson : 17 - 22 min

Détails sur le produit

Product Name	3/8" Coupe Régulière
GTIN - 14	100 56210 05315 9
GTIN - 12	0 56210 05315 2
Cut Size	3/8"
Grade	Long Fcy
Coated	Oui
Shelf Life	730
Kosher	Oui
Pack Size	6 x 4.5 LB
Net Weight (LB)	27
Gross Weight (LB)	28.5
Pallet Pattern (ti x hi)	10 X 7
Case Cube (ft3)	1.14
Case Dimensions (in)	16" x 12" x 10.25"
Packaging Type (Case)	Boîte blanche
Packaging Type (Bag)	Sacs en plastique
Oz. per Case	432

Nutrition Facts

Valeur nutritive

16 pieces (85 g)

16 morceaux (85 g)

	% Daily Value*/ % valeur quotidienne*
Calories 140	
Fat/Lipides 6 g	8%
Saturated/Saturés 0.5 g	
+ Trans/trans 0 g	3%
Carbohydrate/Glucides 21 g	
Fibers/Fibres 2 g	7%
Sugars/Sucres 0 g	0%
Protein/Protéines 2 g	
Cholesterol/Cholestérol 0 mg	
Sodium 430 mg	19%
Potassium 250 mg	5%
Calcium 10 mg	1%
Iron/Fer 0.75 mg	4%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu,

15% ou plus c'est beaucoup

Ingrédients : À la recherche de frites très croustillantes avec durée supérieure? Le Service alimentaire des Fermes Cavendish offre les frites régulières Clear Coat 3/8 po. Vos clients seront renversés par leur goût intense et vous constaterez la grande profitabilité de ces frites. Ces frites régulières pour restaurants sont imbattables.