



Clear Coat

3/8 COUPE RÉGULIÈRE FRITES PUB EXTRA CROUSTILLANTES

56210 96943

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 : 232°C / 450°F
Temps de cuisson : 17 - 22 min

Détails sur le produit

Product Name	3/8 Coupe Régulière Frites Pub Extra Croustillantes
GTIN - 14	100 56210 96943 6
GTIN - 12	0 56210 96943 9
Cut Size	3/8"
Grade	PXLF
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

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	239 mg	6%
Calcium	9 mg	0.7%
Iron/Fer	0.7 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 : Pommes de terre • Huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola) • Farinede blé • Amidon de maïs modifié • Farine de riz • Amidon de pommes de terre modifié • Sel •Dextrine de pommes de terre • Poudre à pâte • Gomme de guar • Farine d'orge maltée •Extraits de rocou • Extraits de curcuma • Extraits de paprika • Dextrose • Pyrophosphateacide de sodium (aide à préserver la couleur)Contient : Blé • Orge