



BURGER AU POULET ÉPICÉ AVEC FRITES GAUFRÉES

5 oz (150 g) de Frites Gaufrées des Fermes Cavendish

1 (3 oz/85 g) filet de poulet croustillant

1 (1.75 oz/50 g) pain à hamburger avec graines de sésame

0.35 oz (10 g) de feuilles de laitue verte

1 tranche (0.71 oz/20 g) de tomate

1 oz (28 g) de salade de chou et de carotte râpés

1 c. à table (15 g) de mayo au gochujang

Faites transpirer vos clients! Cette recette de burger au poulet et ses Frites Gaufrées est relevée de mayo au gochujang parfaitement épicée.



FAIRE CUIRE LES Frites GAUFRÉES À LA FRITEUSE

TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Étaler la mayo au gochujang sur les 2 morceaux de pain à hamburger.
- 2 Placer les feuilles de laitue et tranches de tomates sur la brioche du bas, puis garnir d'un filet de poulet croustillant pré-cuit.
- 3 Ajouter la salade de chou et de carotte râpés par-dessus le poulet et couvrir avec la brioche du haut.
- 4 Entourer le burger au poulet de Frites Gaufrées.

FRITES + POULET

Les restaurants rapides axés sur le poulet ont vu leurs ventes de portions de frites augmenter 4X plus vite que les chaînes de restaurants de burger.¹

GO GOCHUJANG

Le gochujang a le vent en poupe (croissance sur 1 an : +14,4 %).²

RESTEZ DÉCONTRACTÉ

Les frites gaufrées se trouvent le plus souvent dans les chaînes de restaurants décontractés régionales.³

1. NPD CREST U.S. 12ME DÉC. 2021 2. Datassential Tendances des menus : mai 2022 3. Datassential SNAP : mai 2022

COMMUNIQUEZ AUJOURD'HUI AVEC VOTRE REPRÉSENTANT
DES VENTES LOCAL POUR EN APPRENDRE PLUS

1-800-561-7945 | CAVENDISHFARMS.COM