



CANADA

Piments jalapeño farcis de fromage

19176 Piments jalapeño farcis de cheddar et panés Caisse de 6 x 2 lb

19178 Piments jalapeño farcis de fromage à la crème et panés Caisse de 6 x 2 lb

Fromage enrobé

19172 Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 5 x 1 lb

19180 Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 8 x 2 lb

19191 Bouchées de cheddar en pâte à frire Caisse de 2 x 1 kg

19279 Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire (grand) Caisse de 4 x 2 lb

19630 Bâtonnets de mozzarella panés gastronomiques Caisse de 6 x 2 lb

Poissons et fruits de mer enrobés

16030 Pétoncles, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb

16220 Crevettes, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb

Légumes enrobés

14504 Quartiers de pomme de terre en pâte à frire épicée Caisse de 6 x 1 kg

19015 Champignons entiers en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb

19020 Champignons en bouton en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb

19033 Champignons entiers panés Caisse de 8 x 2 lb

19128 Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 24 x 10 oz

19129 Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb

19154 Bâtonnets de courgette panés (5 po) Caisse de 1 x 3 kg

19156 Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb

19162 Bâtonnets de courgette panés Caisse de 8 x 2 lb

19165 Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb

Croustilles et pétales d'oignon

17000 Croustilles d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 11 lb

17012 Pétales d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 4 kg

Rondelles d'oignon

18030 Rondelles d'oignon panées, coupe maison (1/2 po) Caisse de 1 x 5 kg

18040 Rondelles d'oignon en pâte à frire Leo D'Or Caisse de 12 x 170 g

18070 Rondelles d'oignon panées (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg

18080 Rondelles d'oignon panées gastronomiques Caisse de 8 x 2 lb

18087 Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 8 x 2 lb

18094 Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po), portions individuelles Caisse de 40 x 6 oz

18095 Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po), portions individuelles Caisse de 60 x 4 oz

18114 Rondelles d'oignon coupe maison en pâte à frire (1/2 po) Caisse de 1 x 4 kg

18130 Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg

18140 Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 2 kg

18204 Rondelles d'oignon en pâte à frire à la bière Caisse de 4 x 2,5 lb

61651 Rondelles d'oignon panées cuire et servir Caisse de 12 x 500 g

Piments jalapeño farcis de cheddar et panés Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19176

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés	DIMENSIONS ET POIDS DE LA
Sous-catégorie : Piments jalapeño farcis de	CAISSE PRINCIPALE
fromage Marque : Hors-d'œuvre Cavendish	Longueur de la caisse (po) : 13,38
Format d'emballage du produit : Caisse de 6 x 2	Hauteur de la caisse (po) : 8,38
	Largeur de la caisse (po) : 12,25
Portion suggérée : 4 oz	Nombre de pieds cubes : 0,795
Moyenne de portions par caisse : 48	
Code de produit : 19176	CONFIGURATION DES PALETTES
UPC : 064971191761	Palettes attachées : 12
SCC : 10064971191768	Palettes de haut : 11
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre	Palettes supplémentaires :
Classe IFDA : Hors-d'œuvre fromage/œufs	Nombre total de palettes : 132
Durée de conservation : 18 mois	Poids brut (lb) : 13,5
	Poids net (lb) : 12

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de piments jalapeño par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les piments jalapeño augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 à 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Les piments jalapeño farcis peuvent être servis tels quels ou sur un plateau de hors-d'œuvre à partager. Ils peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes comme de la salsa, de la sauce marinara, de la crème sûre ou de la sauce piquante si vous aimez les mets épicés!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Piments jalapeño (piments, eau, sel, acide acétique, chlorure de calcium, benzoate de sodium), cheddar fondu (cheddar [lait, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne], eau, matière grasse du lait, phosphate de sodium, poudre de cellulose, hexamétaphosphate de sodium, sel, colorant), sauce au cheddar (eau, cheddar vieilli [lait, sel, enzyme microbienne, rocou], huile de soja hydrogénée, amidon de maïs modifié, phosphate de sodium, fromage granulé [lait, sel, enzyme microbienne], sel, fromage bleu [lait, sel, enzyme microbienne], gomme de cellulose, mono et diglycérides, acide citrique, acide acétique, épices, rocou, acide lactique, arôme naturel, colorant), enrobage de farine de blé blanchie, eau, pommes de terre déshydratées (pommes de terre, mono et diglycérides, pyrophosphate disodique, acide citrique), amidon de maïs modifié, sel, lactosérum, dextrose, agent de levage (phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium), farine de riz, fécule de maïs, sel, huile de soja hydrogénée, farine d'avoine hydrolysée, caséinate de sodium, levure, hydroxypropyl méthylcellulose, colorant, gomme de xanthane, mono et diglycérides.

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

[Retour à la page principale](#)

Piments jalapeño farcis de cheddar et panés Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19176

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 140 g
Portion : 4 oz
Éléments de base
Calories : 188 cal
Protéines : 7,5 g
Glucides : 25,2 g
Fibres alimentaires
totales : 1,5 g
Sucres totaux : 4,9 g
Matière grasse totale : 6,4 g
Gras saturés : 3,57 g
Cholestérol : 10 mg
Acides gras trans : 0,37 g
Acides gras oméga 3 : g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :
Thiamine-B1 :
Riboflavine-B2 :
Niacine-B3 :

Par portion

UI

mg

mg

Vitamine C :

1,9 mg

MINÉRAUX

Calcium :

153 mg

Fer :

0,5 mg

Phosphore :

mg

Potassium :

mg

Sodium :

959 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Piments jalapeño farcis de fromage à la crème et panés Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19178

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Piments jalapeño
farcis de fromage

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit :

Caisse de 6 x 2 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 48

Code de produit : 19178

UPC : 064971191785

SCC : 10064971191782

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre

fromage/œufs

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 13,38

Hauteur de la caisse (po) : 8,38

Largeur de la caisse (po) : 12,25

Nombre de pieds cubes : 0,795

CONFIGURATION DES PALETTES

Palettes attachées : 12

Palettes de haut : 11

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 132

Poids brut (lb) : 13,5

Poids net (lb) : 12

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de piments jalapeño par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les piments jalapeño augmentent la note moyenne.

MODES DE CUISSON

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 à 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Les piments jalapeño farcis peuvent être servis tels quels ou sur un plateau de hors-d'œuvre à partager. Ils peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes comme de la salsa, de la sauce marinara, de la crème sûre et même de la sauce piquante!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Fromage en crème (lait et crème pasteurisés, culture bactérienne, sel, gomme de caroube et/ou gomme de xanthane et/ou gomme de guar), piments jalapeño (piments, eau, sel, acide acétique, chlorure de calcium, benzoate de sodium), enrobage de farine de blé blanchie, eau, pommes de terre déshydratées (pommes de terre, mono et diglycérides, pyrophosphate disodique, acide citrique), fécule de maïs, sel, lactosérum, dextrose, agent de levage (phosphate d'aluminium et de sodium, bicarbonate de sodium), farine de riz, fécule de maïs, sucre, huile de soja hydrogénée, fibres d'avoine hydrolysées, caséinate de sodium, levure, hydroxypropyl méthylcellulose, colorant, gomme de xanthane, mono et diglycérides

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Piments jalapeño farcis de fromage à la crème et panés Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19178

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 140 g

Portion : 4 oz

Éléments de base **Par portion**

Calories : 208 cal

Protéines : 5,1 g

Glucides : 26,1 g

Fibres alimentaires

totales : 1,4 g

Sucres totaux : 4,8 g

Lipides totaux : 9,2 g

Gras saturés : 5,44 g

Cholestérol : 11,9 mg

Acides gras trans : 0,29 g

Acides gras oméga 3 : g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

Par portion

UI

mg

mg

1 mg

35,2 mg

0,4 mg

mg

676 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 5 x 1 lb Code de produit : 19172

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Fromage enrobé
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 5 x 1 lb

Portion suggérée : 4 oz

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94
Hauteur de la caisse (po) : 5,31
Largeur de la caisse (po) : 7,94
Nombre de pieds cubes : 0,291

Moyenne de portions par caisse : 20
Code de produit : 19172
UPC : 064971191723
SCC : 10064971191720
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre fromage/œufs
Durée de conservation : 18 mois

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20
Palettes de haut : 12
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 240
Poids brut (lb) : 6
Poids net (lb) : 5

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de bâtonnets de mozzarella par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les bâtonnets de mozzarella augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 minute. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur un lèche-frite. Chauffer pendant 6 minutes. Retourner après 3 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Convient parfaitement sur un plateau de hors-d'œuvre à partager avec une cruche de bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Fromage mozzarella (lait écrémé pasteurisé, culture de fromage, sel, enzymes, chlorure de calcium), farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, farine de soja dégraissée, poudre d'oignon, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), épices, poudre d'ail, persil déshydraté, fromage en poudre (lait, culture de fromage, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'épice, extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la féculé de maïs), babeurre, extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la féculé de maïs), arôme naturel, polysorbate 60, blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 5 x 1 lb Code de produit : 19172

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	296 cal
Protéines :	15,8 g
Glucides :	24,1 g
Fibres alimentaires totales :	1,6 g
Sucres totaux :	3,5 g
Matière grasse totale :	15,2 g
Gras saturés :	6,25 g
Cholestérol :	28 mg
Acides gras trans :	0,479 g
Acides gras oméga 3 :	0,434 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

<u>Vitamine A (UI) :</u>	<u>Par portion</u>
Thiamine-B1 :	256 UI
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	540 mg
Fer :	1,6 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	90 mg
Sodium :	1100 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19180

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Fromage enrobé
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 64
Code de produit : 19180
UPC : 064971691803
SCC : 10064971191805
Catégorie IFDA : Produits alimentaires/Divers
Classe IFDA : Produits alimentaires/Divers
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 10,56
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,782

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 8
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 120
Poids brut (lb) : 17,5
Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de bâtonnets de mozzarella par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les bâtonnets de mozzarella augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 minute. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 6 minutes. Retourner après 3 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Convient parfaitement sur un plateau de hors-d'œuvre à partager avec une cruche de bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Fromage mozzarella (lait écrémé pasteurisé, culture de fromage, sel, enzymes, chlorure de calcium), farine de blé blanche enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, farine de soja dégraissée, poudre d'oignon, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), épices, poudre d'ail, persil déshydraté, fromage en poudre (lait, culture de fromage, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'épice, extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), babeurre, extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), arôme naturel, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire à l'italienne Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19180

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g

Portion : 4 oz

Éléments de base **Par portion**

Calories : 296 cal

Protéines : 15,8 g

Glucides : 24,1 g

Fibres alimentaires

totales : 1,6 g

Sucres totaux : 3,5 g

Matière grasse totale : 15,2 g

Gras saturés : 6,25 g

Cholestérol : 28 mg

Acides gras trans : 0,479 g

Acides gras oméga 3 : 0,434 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) : 256 UI

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 : mg

Niacine-B3 : mg

Vitamine C : 0 mg

MINÉRAUX

Calcium : 540 mg

Fer : 1,6 mg

Phosphore : mg

Potassium : 90 mg

Sodium : 1100 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 56 sec

Bouchées de cheddar en pâte à frire Caisse de 2 x 1 kg Code de produit : 19191

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Fromage enrobé
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 2 x 1 kg
Portion suggérée : 30 g
Moyenne de portions par caisse : 67

Code de produit : 19191
UPC : 064971191914
SCC : 10064971191911
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre fromage/œufs
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 10,05
Hauteur de la caisse (po) : 4,17
Largeur de la caisse (po) : 7,35
Nombre de pieds cubes : 0,178

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 22
Palettes de haut : 9
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 198
Poids brut (lb) : 4,63
Poids net (lb) : 4,41

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire plus légère absorbe moins d'huile en cuisant = économies grâce à l'utilisation plus efficace de l'huile-Offre une « complexité de goûts » – un soupçon d'épices avec du fromage naturel de sorte que les clients profitent d'une sensation gustative inattendue et agréable -Facile à partager et à savourer

DIRECTIVES

MODE DE CUISSON : Faire frire le produit surgelé à 182 °C (360 °F) pendant 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer dans l'unité de cuisson pendant 2 minutes à 93 °C (200 °F) jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 71 °C (160 °F). Pour assurer la meilleure qualité et la salubrité des aliments, suivez ces directives de cuisson. La température des appareils de cuisson varie. Veuillez tenir compte du rendement de votre appareil au moment de suivre ces directives.

COMMENT SERVIR

Garnir les hamburgers et sandwichs de quelques bouchées de cheddar et servir - Déposer quelques bouchées de cheddar frites et croustillantes sur un potage en guise de croûtons! -Servir les bouchées de cheddar comme hors-d'œuvre accompagnées d'une trempette marinara.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -18 °C (-0 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

CHEDDAR (lait, crème*, substances laitières modifiées*, culture bactérienne, sel, colorant, chlorure de calcium, enzyme microbienne, cellulose en poudre), EAU, MIETTES DE BLÉ GRILLÉES, FARINE DE BLÉ, FARINE DE MAÏS JAUNE, SEL, MÉLANGE DE POUDRE DE FROMAGE [SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, EXTRAIT SEC DE CHEDDAR ET PHOSPHATE DISODIQUE], SUCRE, POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, PIMENT CHIPOTLE, POUDRE D'AIL, FARINE DE SOJA DÉGRAISSÉE, ÉPICES, LEVURE CHIMIQUE, POUDRE D'OIGNON, DEXTROSE, ARÔME, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, ACIDE LACTIQUE. BLANCHI DANS DE L'HUILE VÉGÉTALE (HUILE DE SOJA ET/OU DE CANOLA) CONTENANT DU DIMÉTHYLPOLYSILOXANE (AGENT ANTIMOUSSE). *Peut contenir.

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bouchées de cheddar en pâte à frire Caisse de 2 x 1 kg Code de produit : 19191

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 30 g

Portion : 1 OZ

Éléments de base **Par portion**

Calories : 110 cal

Protéines : 5 g

Glucides : 6 g

Fibres alimentaires

totales :

Sucres totaux : 1 g

Matière grasse totale :

Gras saturés : 3,5 g

Cholestérol : 20 mg

Acides gras trans : 0,2 g

Acides gras oméga 3 : 1 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

Par portion

UI

mg

mg

0 mg

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

110 mg

0,28 mg

mg

mg

260 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire (grand) Caisse de 4 x 2 lb Code de produit : 19279

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Fromage enrobé

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse
de 4 x 2 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse :
32

Code de produit : 19279

UPC : 064971192799

SCC : 10064971192796

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre
fromage/œufs

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94

Hauteur de la caisse (po) : 6,25

Largeur de la caisse (po) : 7,94

Nombre de pieds cubes : 0,343

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20

Palettes de haut : 12

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 240

Poids brut (lb) : 9

Poids net (lb) : 8

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Sans additifs ni agents de conservation. Facile et rapide à préparer. Aucun parage ni gaspillage.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 minute.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Convient parfaitement sur un plateau de hors-d'œuvre à partager avec une cruche de bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Fromage mozzarella (lait écrémé pasteurisé, culture de fromage, sel, enzymes, chlorure de calcium), farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, farine de soja dégraissée, poudre d'oignon, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), épices, poudre d'ail, persil déshydraté, fromage en poudre (lait, culture de fromage, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'épice, babeurre, extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), arôme naturel, polysorbate 60, blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de mozzarella en pâte à frire (grand) Caisse de 4 x 2 lb Code de produit : 19279

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	300 cal
Protéines :	16,7 g
Glucides :	22,1 g
Fibres alimentaires totales :	1,5 g
Sucres totaux :	3,5 g
Matière grasse totale :	16,1 g
Gras saturés :	6,89 g
Cholestérol :	32 mg
Acides gras trans :	0,492 g
Acides gras oméga 3 :	0,455 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

	<u>Par portion</u>
Vitamine A (UI) :	241 UI
Thiamine-B1 :	
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	590 mg
Fer :	1,4 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	95 mg
Sodium :	990,0 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 52 sec

Bâtonnets de mozzarella panés gastronomiques Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19630

Aucune image disponible

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Fromage enrobé
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit :
Caisse de 6 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse :
48
Code de produit : 19630
UPC : 064971196308
SCC : 10064971196305
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre
fromage/œufs
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 8,31
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,616

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20
Palettes de haut : 7
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 140
Poids brut (lb) : 13,5
Poids net (lb) : 12

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les bâtonnets de mozzarella augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2,5 à 2,75 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et laisser reposer dans l'unité de cuisson pendant 3 minutes à 93 °C (200 °F) jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 71 °C (160 °F).

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Convient parfaitement sur un plateau de hors-d'œuvre à partager avec une cruche de bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Fromage mozzarella (substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, présure), miettes de blé grillées, eau, farine de blé, farine de maïs jaune, semoule de maïs jaune, sel, poudre de lactosérum, dextrose, sucre, oignon en poudre, ail en poudre, farine de soja dégraissée, levure chimique, épices, persil déshydraté.

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de mozzarella panés gastronomiques Caisse de 6 x 2 lb Code de produit : 19630

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	253 cal
Protéines :	15,1 g
Glucides :	23,8 g
Fibres alimentaires totales :	1,5 g
Sucres totaux :	3,3 g
Matière grasse totale :	10,8 g
Gras saturés :	6,67 g
Cholestérol :	37 mg
Acides gras trans :	0,432 g
Acides gras oméga 3 :	0,066 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

	<u>Par portion</u>
Vitamine A (UI) :	375 UI
Thiamine-B1 :	
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	320 mg
Fer :	1,4 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	79 mg
Sodium :	810 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 56 sec

Pétoncles, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb Code de produit : 16030

Aucune image disponible

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Durée de conservation : 18 mois

Sous-catégorie : Poissons et fruits de mer enrobés

Marque : Fermes Cavendish

Format d'emballage du produit :

Caisse de 1 x 5,5 lb

Portion suggérée : 6 OZ

Moyenne de portions par caisse : 18

DIMENSIONS ET POIDS DE LA

CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94

Hauteur de la caisse (po) : 4,63

Largeur de la caisse (po) : 7,94

Nombre de pieds cubes : 0,254

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20

Palettes de haut : 14

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 280

Poids brut (lb) : 6,5

Poids net (lb) : 5,5

Code de produit : 16030

UPC : 064971160309

SCC : 10064971160306

Catégorie IFDA : Poissons et fruits de mer

Classe IFDA : Pétoncles/Surgelé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Les pétoncles les plus savoureux qui soient, enrobés de notre pâte à frire tempura unique, puis légèrement blanchis dans l'huile.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

En friture, c'est facile et rapide. Pas de soucis.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Pétoncles, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, huile de soja partiellement hydrogénée, sel, eau, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), lactosérum, dextrose, épices, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Pétoncles, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb Code de produit : 16030

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g

Portion : 6 OZ

Éléments de base **Par portion**

Calories : 181 cal

Protéines : 11,2 g

Glucides : 17,6 g

Fibres alimentaires

totales :

Sucres totaux : 2,3 g

Matière grasse totale : 7,35 g

Gras saturés : 1,16 g

Cholestérol : 19 mg

Acides gras trans : 0,1 g

Acides gras oméga 3 : g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

Par portion

0 UI

mg

mg

0 mg

26 mg

1,4 mg

mg

210 mg

460 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Crevettes, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb Code de produit : 16220

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Poissons et fruits de mer enrobés
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 5,5 lb
Portion suggérée : 6 OZ
Moyenne de portions par caisse : 18
Code de produit : 16220
UPC : 064971162204
SCC : 10064971162201
Catégorie IFDA : Poissons et fruits de mer
Classe IFDA : Crevettes/BRD/Surgelé
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94
Hauteur de la caisse (po) : 4,63
Largeur de la caisse (po) : 7,94
Nombre de pieds cubes : 0,254

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20
Palettes de haut : 14
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 280
Poids brut (lb) : 6,5
Poids net (lb) : 5,5

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Les crevettes les plus savoureuses qui soient, enrobées de notre pâte à frire tempura unique, puis légèrement blanchies dans l'huile.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

En friture, c'est facile et rapide. La combinaison de fruits de mer idéale lorsque servi avec nos pétoncles.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Crevettes, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, eau, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60, tripolyphosphate de sodium, bisulfite de sodium; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Crevettes, pâte légère Caisse de 1 x 5,5 lb Code de produit : 16220

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	6 OZ
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	161 cal
Protéines :	10,6 g
Glucides :	14,2 g
Fibres alimentaires totales :	0,9 g
Sucres totaux :	2,5 g
Matière grasse totale :	6,81 g
Gras saturés :	1,09 g
Cholestérol :	76 mg
Acides gras trans :	0,089 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u> 0 UI
Thiamine-B1 :	
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	45,0 mg
Fer :	1 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	77 mg
Sodium :	470,0 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 52 sec

[Retour à la page principale](#)

Quartiers de pomme de terre Caisse de 6 x 1 kg Code de produit : 14504

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 6 x 1 kg

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 53

Code de produit : 14504

UPC : 064971145047

SCC : 10064971145044

Catégorie IFDA : Pommes de terre

Classe IFDA : Pommes de terre/Frites
assaisonnées/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 19,31

Hauteur de la caisse (po) : 6

Largeur de la caisse (po) : 9,56

Nombre de pieds cubes : 0,641

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 10

Palettes de haut : 6

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 60

Poids brut (lb) : 14,73

Poids net (lb) : 13,23

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de quartiers de pommes de terre par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les quartiers de pommes de terre augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR** : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 à 14 minutes. Retourner après 6 minutes. **FOUR À CONVECTION** : Préchauffer le four à convection à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 5 à 6 minutes. Retourner après 3 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, sel, amidon de maïs modifié, contient 2 % ou moins de farine de maïs jaune, épices, fécule de maïs, semoule de maïs jaune, poudre d'oignon, dextrose, sucre, poudre d'ail, paprika (colorant), farine de soja dégraissée, lactosérum, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), gomme de guar, extractif de paprika (colorant), extractif d'épice; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Quartiers de pomme de terre Caisse de 6 x 1 kg Code de produit : 14504

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g

Portion : 4 oz

Éléments de base **Par portion**

Calories : 163,9 cal

Protéines : 3,2 g

Glucides : 24 g

Fibres alimentaires
totales : 1,9 g

Sucres totaux : 2,5 g

Matière grasse totale :

Gras saturés : 1,12 g

Cholestérol : 0 mg

Acides gras trans : 0,16 g

Acides gras oméga 3 : g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

Par portion

UI

mg

mg

7,3 mg

19,3 mg

1,4 mg

mg

mg

643 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 52 sec

Champignons en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19015

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Légumes enrobés
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 19015
UPC : 064971190153
SCC : 10064971190150
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 10,56
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,782

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 6
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 90
Poids brut (lb) : 17,5
Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Les accompagnements, les sautés, les soupes et les salades sont plus simples et économiques grâce à nos hors-d'œuvre aux légumes.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Champignons, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Champignons en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19015

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	171,0 cal
Protéines :	3,3 g
Glucides :	17,2 g
Fibres alimentaires totales :	1,6 g
Sucres totaux :	g
Matière grasse totale :	9,9 g
Gras saturés :	g
Cholestérol :	mg
Acides gras trans :	g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u>
Thiamine-B1 :	UI
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	mg
<u>MINÉRAUX</u>	
Calcium :	25,0 mg
Fer :	0,8 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	mg
Sodium :	390,0 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2008-10-28 15 h 10 min 22 sec

Champignons en bouton en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb Code de produit : 19020

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 6,6 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 26

Code de produit : 19020

UPC : 064971190207

SCC : 10064971190204

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94

Hauteur de la caisse (po) : 6,5

Largeur de la caisse (po) : 7,94

Nombre de pieds cubes : 0,357

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20

Palettes de haut : 12

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 240

Poids brut (lb) : 7,5

Poids net (lb) : 6,6

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette telle que de la sauce barbecue, à l'ail ou marinara. Accompagner de crudités ou garnir un plat principal tel qu'un bifteck ou du rôti de bœuf.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Champignons, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Champignons en bouton en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb Code de produit : 19020

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	150 cal
Protéines :	3,1 g
Glucides :	19,3 g
Fibres alimentaires totales :	1,1 g
Sucres totaux :	2,2 g
Matière grasse totale :	6,7 g
Gras saturés :	1,15 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	0,17 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u>
Thiamine-B1 :	UI
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	25,70 mg
Fer :	1,0 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	mg
Sodium :	395 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Champignons panés Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19033

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 19033

UPC : 064971190337

SCC : 10064971190334

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16

Hauteur de la caisse (po) : 10,56

Largeur de la caisse (po) : 8

Nombre de pieds cubes : 0,782

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15

Palettes de haut : 6

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 90

Poids brut (lb) : 17,5

Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Les champignons en pâte à frire sont un complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Champignons, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Champignons panés Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19033

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	168 cal
Protéines :	3,5 g
Glucides :	22 g
Fibres alimentaires totales :	1,5 g
Sucres totaux :	1,9 g
Matière grasse totale :	7,3 g
Gras saturés :	1,28 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	0,20 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u> UI
Thiamine-B1 :	0,15
Riboflavine-B2 :	0,41 mg
Niacine-B3 :	1,51 mg

Vitamine C :

0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	20,2 mg
Fer :	1,4 mg
Phosphore :	4,0 mg
Potassium :	167,0 mg
Sodium :	433 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 56 sec

Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 24 x 10 oz Code de produit : 19128

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 24 x 10 oz

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 60

Code de produit : 19128

UPC : 064971191280

SCC : 10064971191287

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 15,88

Hauteur de la caisse (po) : 9,5

Largeur de la caisse (po) : 8

Nombre de pieds cubes : 0,699

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15

Palettes de haut : 8

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 120

Poids brut (lb) : 16,5

Poids net (lb) : 15

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir seuls avec une trempette tel qu'une sauce au fromage, barbecue ou thaï, accompagnés de crudités ou en accompagnement avec des sandwiches, du bœuf, du poulet, etc.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Portions préparées pour réduire l'effort et le gaspillage.

INGRÉDIENTS

Chou-fleur, rutabaga, carottes, fèves, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, eau, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 24 x 10 oz Code de produit : 19128

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	186,0 cal
Protéines :	2,8 g
Glucides :	21,3 g
Fibres alimentaires totales :	2,3 g
Sucres totaux :	2,7 g
Matière grasse totale :	10 g
Gras saturés :	1,68 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	0,21 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u> UI
Thiamine-B1 :	0,14
Riboflavine-B2 :	0,14 mg
Niacine-B3 :	0,8 mg
Vitamine C :	8,6 mg

MINÉRAUX

Calcium :	36,7 mg
Fer :	1,3 mg
Phosphore :	170,0 mg
Potassium :	143,0 mg
Sodium :	419 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19129

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Légumes enrobés
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 19129
UPC : 064971691292
SCC : 10064971191294
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 9,44
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,699

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 8
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 120
Poids brut (lb) : 17,5
Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.
CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèche-frite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir seuls avec une trempette tel qu'une vinaigrette ranch, du fromage ou de la crème sûre, accompagnés de crudités ou en accompagnement avec des sandwiches, du bœuf, du poulet, etc.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Portions préparées pour réduire l'effort et le gaspillage.

INGRÉDIENTS

Chou-fleur, rutabaga, carottes, fèves, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, eau, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Assortiment de légumes en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19129

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g

Portion : 4 oz

Éléments de base **Par portion**

Calories : 186,0 cal

Protéines : 2,8 g

Glucides : 21,3 g

Fibres alimentaires

totales : 2,3 g

Sucres totaux : 2,7 g

Matière grasse totale : 10 g

Gras saturés : 1,68 g

Cholestérol : 0 mg

Acides gras trans : 0,21 g

Acides gras oméga 3 : g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

Par portion

UI

0,14

0,14 mg

0,8 mg

8,6 mg

36,7 mg

1,3 mg

170,0 mg

419 mg

340,0 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Bâtonnets de courgette panés (5 po) Caisse de 1 x 3 kg Code de produit : 19154

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse
de 1 x 3 kg

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 26

Code de produit : 19154

UPC : 064971191549

SCC : 10064971191546

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94

Hauteur de la caisse (po) : 6,31

Largeur de la caisse (po) : 7,94

Nombre de pieds cubes : 0,346

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20

Palettes de haut : 12

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes :

240 Poids brut (lb) : 8

Poids net (lb) : 6,6

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.-Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 8 minutes. Retourner après 5 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Les bâtonnets de courgette panés sont un complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Courgettes, farine de blé blanche enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine), farine de maïs jaune, sel, huile de soja partiellement hydrogénée, poudre d'oignon, eau, sucre, épices, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), poudre d'ail, persil déshydraté, fromage en poudre, maltodextrine, poudre de lactosérum, extractif d'oignon, extractif d'ail, amidon de maïs modifié, dextrine, fécule de maïs, arôme naturel, dextrose, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de courgette panés (5 po) Caisse de 1 x 3 kg Code de produit : 19154

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g

Portion : 4 oz

Éléments de base **Par portion**

Calories : 188 cal

Protéines : 3,1 g

Glucides : 23,5 g

Fibres alimentaires

totales :

Sucres totaux : 4,2 g

Matière grasse totale :

Gras saturés : 1,45 g

Cholestérol : 0 mg

Acides gras trans : 0,243 g

Acides gras oméga 3 : 5,49 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :

Thiamine-B1 :

Riboflavine-B2 :

Niacine-B3 :

Vitamine C :

MINÉRAUX

Calcium :

Fer :

Phosphore :

Potassium :

Sodium :

Par portion

110 UI

mg

mg

0 mg

33 mg

1,7 mg

mg

150 mg

480 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 52 sec

Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb Code de produit : 19156

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Légumes enrobés
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 6,6 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 26

Code de produit : 19156
UPC : 064971191563
SCC : 10064971191560
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 11,94
Hauteur de la caisse (po) : 5,75
Largeur de la caisse (po) : 7,94
Nombre de pieds cubes : 0,316

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 20
Palettes de haut : 14
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 280 Poids brut (lb) : 8
Poids net (lb) : 6,6

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.-Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Les bâtonnets de courgette en pâte à frire sont un complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Courgettes, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, sucre, poudre d'oignon, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), épices, dextrose, poudre d'ail, persil déshydraté, extrait sec de fromage (lait, culture de fromage, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'épice, babeurre, extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), arôme naturel, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 1 x 6,6 lb Code de produit : 19156

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	162 cal
Protéines :	2,7 g
Glucides :	18,4 g
Fibres alimentaires totales :	1,3 g
Sucres totaux :	3,1 g
Matière grasse totale :	8,6 g
Gras saturés :	1,48 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	0,22 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u> UI
Thiamine-B1 :	
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	32,4 mg
Fer :	1,2 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	mg
Sodium :	375 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Bâtonnets de courgette panés Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19162

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Légumes enrobés

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 19162

UPC : 064971191624

SCC : 10064971191621

Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre

Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux légumes

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE Longueur de la caisse (po) : 16

Hauteur de la caisse (po) : 9

Largeur de la caisse (po) : 8

Nombre de pieds cubes : 0,667

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15

Palettes de haut : 8

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 120

Poids brut (lb) : 17,5

Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.- Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une tôle frite. Chauffer pendant 8 minutes. Retourner après 5 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Les bâtonnets de courgette panés sont un complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Courgettes, farine de blé blanche enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, poudre d'oignon, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, épices, poudre d'ail, persil déshydraté, extractif d'épice, fromage en poudre (lait, culture de fromage, sel, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), babeurre, extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), arôme naturel, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de courgette panés Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19162

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	188 cal
Protéines :	3,1 g
Glucides :	23,5 g
Fibres alimentaires totales :	1,5 g
Sucres totaux :	4,2 g
Matière grasse totale :	9,1 g
Gras saturés :	1,45 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	2,43 g
Acides gras oméga 3 :	0,549 g

Casher :

Non casher

VITAMINES

<u>Vitamine A (UI) :</u>	<u>110 UI</u>
<u>Thiamine-B1 :</u>	
<u>Riboflavine-B2 :</u>	mg
<u>Niacine-B3 :</u>	mg
<u>Vitamine C :</u>	0 mg

MINÉRAUX

<u>Calcium :</u>	33 mg
<u>Fer :</u>	1,7 mg
<u>Phosphore :</u>	mg
<u>Potassium :</u>	150 mg
<u>Sodium :</u>	480 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19165

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Légumes enrobés
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit :
Caisse de 8 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz Moyenne
de portions par caisse : 64
Code de produit : 19165
UPC : 064971191655
SCC : 10064971191652
Catégorie IFDA : Hors-d'œuvre
Classe IFDA : Hors-d'œuvre aux
légumes
Durée de conservation : 18 mois

**DIMENSIONS ET POIDS DE LA
CAISSE PRINCIPALE**
Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 10,56
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,782
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 8
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 120
Poids brut (lb) : 17,5
Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Nos hors-d'œuvre offrent plus de valeur par dollar gagné.- Rapides et faciles à préparer.- Une plus grande variété au menu.-Savoureux et appétissants.- Les hors-d'œuvre enrobés augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 minute. **CUISSON AU FOUR** : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèche-frite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette et des crudités ou en accompagnement. Les bâtonnets de courgette en pâte à frire sont un complément idéal à un plateau de hors-d'œuvre à partager.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler. Emballé dans des sacs de polyéthylène 216 à UPC balayable.

INGRÉDIENTS

Courgettes, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), eau, farine de maïs jaune, sel, sucre, poudre d'oignon, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), épices, dextrose, poudre d'ail, persil déshydraté, extrait sec de fromage (lait, culture de fromage, enzymes, chlorure de calcium), maltodextrine (du maïs), extractif d'épice, babeurre, extractif d'oignon (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), extractif d'ail (contient de l'amidon de maïs modifié, de la dextrine, de la fécule de maïs), arôme naturel, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Bâtonnets de courgette en pâte à frire Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 19165

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence :	100 g
Portion :	4 oz
<u>Éléments de base</u>	<u>Par portion</u>
Calories :	162,0 cal
Protéines :	2,7 g
Glucides :	18,4 g
Fibres alimentaires totales :	1,3 g
Sucres totaux :	3,1 g
Matière grasse totale :	8,6 g
Gras saturés :	1,48 g
Cholestérol :	0 mg
Acides gras trans :	0,22 g
Acides gras oméga 3 :	g

Casher :

Non casher

VITAMINES

Vitamine A (UI) :	<u>Par portion</u>
Thiamine-B1 :	UI
Riboflavine-B2 :	mg
Niacine-B3 :	mg
Vitamine C :	0 mg

MINÉRAUX

Calcium :	32,4 mg
Fer :	1,2 mg
Phosphore :	mg
Potassium :	mg
Sodium :	375 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Croustilles d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 11 lb Code de produit : 17000

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés	Durée de conservation : 18 mois
Sous-catégorie : Croustilles/pétales d'oignon	DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish	Longueur de la caisse (po) : 16
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 11 lb	Hauteur de la caisse (po) : 6,69
Portion suggérée : 4 oz Moyenne de portions par caisse : 44	Largeur de la caisse (po) : 8
Code de produit : 17000	Nombre de pieds cubes : 0,495
UPC : 064971170001	CONFIGURATION DE LA PALETTE
SCC : 10064971170008	Palettes attachées : 15
Catégorie IFDA : Légumes	Palettes de haut : 8
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé	Palettes supplémentaires :
	Nombre total de palettes : 120
	Poids brut (lb) : 12
	Poids net (lb) : 11

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de croustilles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les croustilles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 10 minutes, retourner après 7 minutes.

COMMENT SERVIR

Les croustilles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Savoureux lorsque dégusté avec de la bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Croustilles d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 11 lb Code de produit : 17000

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g **Casher :** Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	217 cal	Vitamine A (UI) :	UI
Protéines :	2,4 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	23,9 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,8 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	3,9 g	Vitamine C :	0,5 mg
Matière grasse totale :	12,4 g		
Gras saturés :	1,83 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	34 mg
Acides gras trans :	0,123 g	Fer :	1,6 mg
Acides gras oméga 3 :	0,903 g	Phosphore :	mg
		Potassium :	90 mg
		Sodium :	540 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Pétales d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 17012

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Croustilles/pétales d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 4 kg
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 35

Code de produit : 17012
UPC : 064971170124
SCC : 10064971170121
Catégorie IFDA : Légumes
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 6,25
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,463

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 12
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 180
Poids brut (lb) : 9,8
Poids net (lb) : 8,8

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de croustilles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les croustilles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Les pétales d'oignon peuvent être servis tels quels ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Ils peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Savoureux avec de la bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, contient 2 % ou moins de sucre, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), poudre d'oignon, poudre d'ail, farine de soja dégraissée, persil déshydraté, extractif d'épice, dextrose, arôme artificiel, épices, extractif de paprika (colorant) polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Pétales d'oignon en pâte à frire Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 17012

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	200 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	2,9 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	25,4 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,7 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	5,1 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	9,65 g		
Gras saturés :	1,41 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	35 mg
Acides gras trans :	0,109 g	Fer :	1,5 mg
Acides gras oméga 3 :	0,664 g	Phosphore :	mg
		Potassium :	110,0 mg
		Sodium :	540,0 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Rondelles d'oignon coupe maison panées (1/2 po) Caisse de 1 x 5 kg Code de produit : 18030

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 1 x 5 kg
Portion suggérée : 4 oz Moyenne de
portions par caisse : 44

Code de produit : 18030

UPC : 064971180307

SCC : 10064971180304

Catégorie IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles

d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 19,31

Hauteur de la caisse (po) : 8,25

Largeur de la caisse (po) : 9,56

Nombre de pieds cubes : 0,882

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 10

Palettes de haut : 9

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 90

Poids brut (lb) : 12

Poids net (lb) : 11

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR** : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Ces rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Une excellente collation à déguster au bar avec de la bière et à partager avec des amis!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon coupe maison panées (1/2 po) Caisse de 1 x 5 kg Code de produit : 18030

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g **Casher :** Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	233 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	3,6 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	28,6 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,8 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	3,2 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	11,6 g	MINÉRAUX	Par portion
Gras saturés :	1,81 g	Calcium :	33 mg
Cholestérol :	0 mg	Fer :	2,2 mg
Acides gras trans :	0,346 g	Phosphore :	mg
Acides gras oméga 3 :	0,651 g	Potassium :	100,0 mg
		Sodium :	530 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire LeoD'Or Caisse de 12 x 170 g Code de produit :

18040 Photo non disponible

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 12 x 170 g
Portion suggérée : 4 oz Moyenne de
portions par caisse :

Code de produit : 18040
UPC : 064971180406
SCC : 10064971180403
Catégorie IFDA : Légumes
Classe IFDA : Rondelles
d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois
DIMENSIONS ET POIDS DE LA
CAISSE PRINCIPALE
Longueur de la caisse (po) : 14,88
Hauteur de la caisse (po) : 7,75
Largeur de la caisse (po) : 9,81
Nombre de pieds cubes : 0,655
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 12
Palettes de haut : 10
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 120
Poids brut (lb) : 6,5
Poids net (lb) : 4,5

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Déguster comme accompagnement avec de la bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire LeoD'Or Caisse de 12 x 170 g Code de produit : 18040

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	246 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	31,2 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	2,1 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	3,8 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	11,9 g	MINÉRAUX	Par portion
Gras saturés :	1,8 g	Calcium :	38 mg
Cholestérol :	0 mg	Fer :	2,2 mg
Acides gras trans :	0,135 g	Phosphore :	mg
Acides gras oméga 3 :	0,827 g	Potassium :	100 mg
		Sodium :	670 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 56 sec

Rondelles d'oignon panées (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18070

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Rondelles d'oignon

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse
de 1 x 4 kg

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 35

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA

CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 18,38

Hauteur de la caisse (po) : 8,13

Largeur de la caisse (po) : 10,13

Nombre de pieds cubes : 0,876

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 10

Palettes de haut : 10

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 100

Poids brut (lb) : 9,8

Poids net (lb) : 8,8

Code de produit : 18070

UPC : 064971180703

SCC : 10064971180700

Catégorie IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles

d'oignon/Surgelé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. ou pour garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec une trempette. À déguster avec de la bière et à partager avec des amis!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon panées (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18070

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	246 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	31,2 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	2,1 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	3,8 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	11,9 g		
Gras saturés :	1,8 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	38 mg
Acides gras trans :	0,135 g	Fer :	2,2 mg
Acides gras oméga 3 :	0,827 g	Phosphore :	mg
		Potassium :	100 mg
		Sodium :	670 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Rondelles d'oignon panées gastronomiques Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 18080

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Rondelles d'oignon

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse de 8 x 2 lb

Portion suggérée : 4 oz

Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 18080

UPC : 064971180802

SCC : 10064971180809

Catégorie IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE

PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 15,56

Hauteur de la caisse (po) : 11,38

Largeur de la caisse (po) : 12,5

Nombre de pieds cubes : 1,280

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 7

Palettes de haut : 10

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 70

Poids brut (lb) : 17,5

Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il flotte et qu'il soit doré.

COMMENT SERVIR

Servir avec une trempette telle que de la sauce barbecue, marinara, ou de la salsa. Peuvent être servies avec des légumes ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers ou hotdogs. Ces rondelles d'oignons sont superbes pour garnir un hamburger gastronomique ou pour accompagner une bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, miettes de blé grillées, eau, farine de blé, farine de maïs, sel, sucre, poudre de lactosérum, levure chimique.

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon panées gastronomiques Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 18080

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g **Casher :** Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	139 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	30,6 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,6 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	7,3 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	0,321 g		
Gras saturés :	0,08 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	20 mg
Acides gras trans :	0,0 g	Fer :	1,7 mg
Acides gras oméga 3 :	0,013 g	Phosphore :	mg
		Potassium :	110 mg
		Sodium :	280 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 53 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 18087

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 8 x 2 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 64

Code de produit : 18087
UPC : 064971680876
SCC : 10064971180878
Catégorie IFDA : Légumes
Classe IFDA : Rondelles
d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois
DIMENSIONS ET POIDS DE LA
CAISSE PRINCIPALE
Longueur de la caisse (po) : 18,38
Hauteur de la caisse (po) : 12,19
Largeur de la caisse (po) : 12,37
Nombre de pieds cubes : 1,604
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 8
Palettes de haut : 7
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 56
Poids brut (lb) : 17,5
Poids net (lb) : 16

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Déguster comme accompagnement avec de la bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 8 x 2 lb Code de produit : 18087

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 3,5 OZ

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	236 cal	Vitamine A (UI) :	UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	27,2 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,5 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	2,4 g	Vitamine C :	1,6 mg
Matière grasse totale :	12,6 g		
Gras saturés :	2,08 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	34,9 mg
Acides gras trans :	0,35 g	Fer :	1,3 mg
Acides gras oméga 3 :	g	Phosphore :	mg
		Potassium :	mg
		Sodium :	547 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po), portions individuelles Caisse de 40 x 6 oz Code de produit : 18094

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 40 x 6 oz
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 40

Code de produit : 18094
UPC : 064971180949
SCC : 10064971180946
Catégorie IFDA : Légumes
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois
DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE
Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 12,5
Largeur de la caisse (po) : 12
Nombre de pieds cubes : 1,389
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 10
Palettes de haut : 7
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 70
Poids brut (lb) : 16,5
Poids net (lb) : 15

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR** : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po), portions individuelles Caisse de 60 x 4 oz Code de produit : 18095

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés	conservation : 18 mois
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon	DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish	Longueur de la caisse (po) : 16
Format d'emballage du produit : Caisse de 60 x 4 oz	Hauteur de la caisse (po) : 12,5
Portion suggérée : 4 oz	Largeur de la caisse (po) : 12
Moyenne de portions par caisse : 60	Nombre de pieds cubes : 1,389
	CONFIGURATION DE LA PALETTE
Code de produit : 18095	Palettes attachées : 10
UPC : 064971180956	Palettes de haut : 7
SCC : 10064971180953	Palettes supplémentaires :
Catégorie IFDA : Légumes	Nombre total de palettes : 70
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé	Poids brut (lb) : 16,5
Durée de	Poids net (lb) : 15

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minute jusqu'à ce qu'il flotte et qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon coupe maison en pâte à frire (1/2 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18114

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse
de 1 x 4 kg
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 35

Durée de conservation : 18 mois
DIMENSIONS ET POIDS DE LA
CAISSE PRINCIPALE
Longueur de la caisse (po) : 14,88
Hauteur de la caisse (po) : 7,88
Largeur de la caisse (po) : 10,19
Nombre de pieds cubes : 0,691
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 10
Palettes de haut : 12
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 120
Poids brut (lb) : 9,7
Poids net (lb) : 8,8

Code de produit : 18114

UPC :

SCC : 10064971181141

Catégorie IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles

d'oignon/Surgelé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minute jusqu'à ce qu'il soit doré.
CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwichs, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Déguster comme accompagnement avec de la bière!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon coupe maison en pâte à frire (1/2 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18114

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g **Casher :** Non casher
Portion : 100 g

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	210 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	3 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	24 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	2 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	3 g	Vitamine C :	3,6 mg
Matière grasse totale :	11 g		
Gras saturés :	1,5 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	22 mg
Acides gras trans :	0,2 g	Fer :	1,12 mg
Acides gras oméga 3 :	g	Phosphore :	mg
		Potassium :	mg
		Sodium :	410 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2008-10-28 15 h 10 min 22 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18130

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés	DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon	PRINCIPALE
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish	Longueur de la caisse (po) : 14,875
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 4 kg	Hauteur de la caisse (po) : 8,125
Portion suggérée : 4 oz	Largeur de la caisse (po) : 10,188
Moyenne de portions par caisse : 35	Nombre de pieds cubes : 0,713
	CONFIGURATION DE LA PALETTE
	Palettes attachées : 12
Code de produit : 18130	Palettes de haut : 10
UPC : 064971181304	Palettes supplémentaires :
SCC : 10064971181301	Nombre total de palettes : 120
Catégorie IFDA : Légumes	Poids brut (lb) : 9,7
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé	Poids net (lb) : 8,82
Durée de conservation : 18 mois	

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minute jusqu'à ce qu'il soit doré. **CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. À déguster avec de la bière et à partager avec des amis!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanchie enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 4 kg Code de produit : 18130

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	236 cal	Vitamine A (UI) :	UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	27,2 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,5 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	2,4 g	Vitamine C :	1,6 mg
Matière grasse totale :	12,6 g		
Gras saturés :	2,08 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	34,9 mg
Acides gras trans :	0,35 g	Fer :	1,3 mg
Acides gras oméga 3 :	g	Phosphore :	mg
		Potassium :	mg
		Sodium :	547 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 2 kg Code de produit : 18140

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 1 x 2 kg
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 17

Code de produit : 18140
UPC : 064971181403
SCC : 10064971181400
Catégorie IFDA : Légumes
Classe IFDA : Rondelles d'oignon/Surgelé
Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16
Hauteur de la caisse (po) : 5,75
Largeur de la caisse (po) : 8
Nombre de pieds cubes : 0,426

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 15
Palettes de haut : 12
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 180
Poids brut (lb) : 5,4
Poids net (lb) : 4,41

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 1,5 minute jusqu'à ce qu'il soit doré.
CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèche-frite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Ces rondelles d'oignon sont savoureuses lorsque dégustées avec de la bière et partagées avec des amis!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, farine de blé blanche enrichie (niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), farine de maïs jaune, sel, sucre, farine de soja dégraissée, agent de levage (phosphate monocalcique et bicarbonate de sodium), dextrose, extractif d'épice, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire (1/4 po) Caisse de 1 x 2 kg Code de produit : 18140

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	236 cal	Vitamine A (UI) :	UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	27,2 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,5 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	2,4 g	Vitamine C :	1,6 mg
Matière grasse totale :	12,6 g		
Gras saturés :	2,08 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	34,9 mg
Acides gras trans :	0,35 g	Fer :	1,3 mg
Acides gras oméga 3 :	g	Phosphore :	mg
		Potassium :	mg
		Sodium :	547 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 55 sec

Rondelles d'oignon en pâte à frire à la bière Caisse de 4 x 2,5 lb Code de produit : 18204

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés
Sous-catégorie : Rondelles d'oignon
Marque : Hors-d'œuvre Cavendish
Format d'emballage du produit : Caisse de 4 x 2,5 lb
Portion suggérée : 4 oz
Moyenne de portions par caisse : 40

Durée de conservation : 18 mois
DIMENSIONS ET POIDS DE LA
CAISSE PRINCIPALE
Longueur de la caisse (po) : 15,56
Hauteur de la caisse (po) : 6,63
Largeur de la caisse (po) : 12,5
Nombre de pieds cubes : 0,746
CONFIGURATION DE LA PALETTE
Palettes attachées : 10
Palettes de haut : 8
Palettes supplémentaires :
Nombre total de palettes : 80
Poids brut (lb) : 11,5
Poids net (lb) : 10

Code de produit : 18204

UPC : 064971182042

SCC : 10064971182049 Catégorie

IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles

d'oignon/Surgelé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La pâte à frire légère offre plus de rondelles par livre et un meilleur rendement.- La préparation nécessite très peu de temps et d'effort.- Savoureuses et appétissantes.- Les rondelles d'oignon augmentent la note moyenne.

DIRECTIVES

FRITURE : Frire le produit surgelé dans de l'huile à 185 °C (365 °F) pendant environ 2 à 2,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre le produit surgelé sur une lèchefrite. Chauffer pendant 12 minutes. Retourner après 9 minutes.

COMMENT SERVIR

Les rondelles d'oignon peuvent être servies telles quelles ou en accompagnement des sandwiches, hamburgers, hotdogs, etc. Elles peuvent servir à garnir un bifteck, du porc ou du poulet. Servir avec des trempettes. Ces rondelles d'oignon sont savoureuses lorsque dégustées avec de la bière et partagées avec des amis!

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, eau, miettes de blé grillées, farine de blé, farine de maïs jaune, sucre, sel, amidon de maïs modifié, farine de soja dégraissée, levure chimique, dextrose, extrait de malt sec, levure séchée, acide citrique, arôme artificiel, épices, polysorbate 60; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon en pâte à frire à la bière Caisse de 4 x 2,5 lb
Code de produit : 18204

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g **Casher :** Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	224 cal	Vitamine A (UI) :	0 UI
Protéines :	2,4 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	27 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,7 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	7,1 g	Vitamine C :	0 mg
Matière grasse totale :	11,8 g		
Gras saturés :	1,78 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	48 mg
Acides gras trans :	0,201 g	Fer :	1,5 mg
Acides gras oméga 3 :	0,738 g	Phosphore :	mg
		Potassium :	66 mg
		Sodium :	670 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR
2009-05-15 15 h 49 min 54 sec

Rondelles d'oignon panées cuire et servir Caisse de 12 x 500 g Code de produit : 61651

Catégorie : Hors-d'œuvre enrobés

Sous-catégorie : Rondelles d'oignon

Marque : Hors-d'œuvre Cavendish

Format d'emballage du produit : Caisse
de 12 x 500 g

Portion suggérée : 100 g

Moyenne de portions par caisse : 60

Code de produit : 61651

UPC : 064971616516

SCC : 10064971616513

Catégorie IFDA : Légumes

Classe IFDA : Rondelles

d'oignon/Surgelé

Durée de conservation : 18 mois

DIMENSIONS ET POIDS DE LA

CAISSE PRINCIPALE

Longueur de la caisse (po) : 16

Hauteur de la caisse (po) : 8,75

Largeur de la caisse (po) : 12

Nombre de pieds cubes : 0,972

CONFIGURATION DE LA PALETTE

Palettes attachées : 10

Palettes de haut : 8

Palettes supplémentaires :

Nombre total de palettes : 80

Poids brut (lb) : 14,5

Poids net (lb) : 13,228

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

-Les rondelles d'oignon cuire et servir constituent un excellent ajout au marché de détail canadien.-Ce produit est facile à préparer au four.-La combinaison idéale d'oignons espagnols doux et d'épices.

DIRECTIVES

FOUR CONVENTIONNEL : Préchauffer le four à 215° C (425 °F). Disposer une seule couche de rondelles d'oignon surgelées sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Placer sur la grille du milieu du four et cuire pendant environ 7 minutes. Retourner les rondelles d'oignon et cuire pendant encore 5 à 6 minutes. Retirer du four et laisser reposer pendant une minute avant de servir.

COMMENT SERVIR

-À déguster en accompagnement, comme hors-d'œuvre ou même l'après-midi comme collation. -Savoureuses avec de la sauce marinara ou barbecue.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Transporter et entreposer à -20 °C (-4 °F). Si le produit est décongelé, ne pas le recongeler.

INGRÉDIENTS

Oignons, miettes de blé grillées avec épices, eau, farine de blé, farine de maïs jaune, sucre, sel, poudre d'oignon, farine de soja dégraissée, levure chimique, dextrose, oignons granulés, poudre d'ail; blanchi dans de l'huile végétale (huile de soja et/ou de canola) contenant du diméthylpolysiloxane (agent antimousse).

Voir l'information nutritionnelle à la page suivante.

Rondelles d'oignon panées cuire et servir Caisse de 12 x 500 g Code de produit : 61651

VALEUR NUTRITIVE

Portion de référence : 100 g Casher : Non casher
Portion : 4 oz

Éléments de base	Par portion	VITAMINES	Par portion
Calories :	261 cal	Vitamine A (UI) :	UI
Protéines :	3,5 g	Thiamine-B1 :	
Glucides :	30,7 g	Riboflavine-B2 :	mg
Fibres alimentaires totales :	1,6 g	Niacine-B3 :	mg
Sucres totaux :	4,6 g	Vitamine C :	1,7 mg
Matière grasse totale :	13,8 g		
Gras saturés :	2,01 g	MINÉRAUX	Par portion
Cholestérol :	0 mg	Calcium :	42,9 mg
Acides gras trans :	0,37 g	Fer :	0,7 mg
Acides gras oméga 3 :	g	Phosphore :	mg
		Potassium :	mg
		Sodium :	552 mg

DERNIÈRE MISE À JOUR

2009-05-15 15 h 49 min 54 sec