



Fine Coat™

COUPE GAUFRÉES CROUSTILLANTES, AVEC PELURE

56210 07708

Mode de préparation

Friteuse

Température : 180°C /350°F
Temps de cuisson : 2 ¼ - 2
¾ minutes

Four à convection

Température : 204°C /400°F
Temps de cuisson : 7 - 9
minutes

Four traditionnel

Température : 220°C /425°F
Temps de cuisson : 15 - 20
minutes

Air Fryer

Température : 204°C /400°F
Temps de cuisson : 7
minutes

Détails sur le produit

Product Name	COUPE GAUFRÉES CROUSTILLANTES, Avec Pelure
GTIN - 14	100 56210 07708 7
GTIN - 12	0 56210 07708 0
Grade	Grade A
Coated	Oui
Shelf Life	730
Kosher	Oui
Halal	Oui
Pack Size	6 x 4 LB
Net Weight (LB)	24
Gross Weight (LB)	25.5
Pallet Pattern (ti x hi)	8 x 7
Case Cube (ft3)	1.43
Case Dimensions (in)	19.75 x 11.75 x 10.625
Packaging Type (Case)	Boîte Blanche
Packaging Type (Bag)	Sacs en plastique

Nutrition Facts

Valeur nutritive

10 pieces (85 g)

10 morceaux (85 g)

Calories 150 % Daily Value*/ % valeur quotidienne*

Fat/Lipides 4.5 g 6%

Saturated/Saturés 0.3 g

+ Trans/trans 0 g 0%

Carbohydate/Glucides 26 g

Fibers/Fibres 2 g 7%

Sugars/Sucres 0 g 0%

Protein/Protéines 3 g

Cholesterol/Cholestérol 0 mg

Sodium 300 mg 13%

Potassium 300 mg 6%

Calcium 10 mg 1%

Iron/Fer 0.5 mg 3%

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

*5% ou moins c'est peu,

15% ou plus c'est beaucoup



Ingrédients : Pommes de terre • Huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola) • Amidon de pommes de terre modifié • Farine de riz • Amidon de maïs • Dextrine de tapioca • Dextrine de pommes de terre • Sel • Poudre à pâte • Sucres (dextrose) • Gomme de xanthane • Pyrophosphate acide de sodium (aide à préserver la couleur)