



FreshCut

DARK RED NORLAND 7/16"
COUPE RÉGULIÈRE, AVEC
PELURE ET SEL DE MER

56210 04570

Mode de préparation

Friteuse

Température : 180°C /350°F
Temps de cuisson : 3 1/2 - 4 min

Four à convection

Température : 220°C /425°F
Temps de cuisson : 10 - 12 min

Four traditionnel

Température : 232°C /450°F
Temps de cuisson : 22 - 25 min

Détails sur le produit

Product Name	DARK RED NORLAND 7/16" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE ET SEL
GTIN - 14	100 56210 04570 3
GTIN - 12	0 56210 04570 6
Grade	Grade A
Coated	Non
Shelf Life	24
Kosher	Oui
Halal	Oui
Pack Size	6 x 5 LB
Net Weight (LB)	30
Gross Weight (LB)	31.75
Pallet Pattern (ti x hi)	10 X 7
Case Cube (ft3)	1
Case Dimensions (in)	16" x 12" x 9"
Packaging Type (Case)	Boîte blanche
Packaging Type (Bag)	Sacs en plastique
Oz. per Case	480

Nutrition Facts

Valeur nutritive

14 pieces (85 g)

14 morceaux (85 g)

Calories 90 % Daily Value*/ % valeur quotidienne*

Fat/Lipides 2.5 g 3%

Saturated/Saturés 0 g

+ Trans/trans 0 g 0%

Carbohydate/Glucides 15 g

Fibers/Fibres 1 g 4%

Sugars/Sucres 0 g 0%

Protein/Protéines 2 g

Cholesterol/Cholestérol 0 mg

Sodium 150 mg 7%

Potassium 300 mg 6%

Calcium 10 mg 1%

Iron/Fer 0 mg 0%

*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) • Sel de mer • Couleur caramel • Extraits de paprika • Sucres (dextrose) • Phosphate de sodium (aide à préserver la couleur)