



PRÉPARATION DES FRITES PARFAITES

MANIER AVEC PRÉCAUTION



Déchargez délicatement vos caisses de frites surgelées Les Fermes Cavendish. Les transporter et les empiler délicatement évitera aux frites de se briser.



CUISSON ET GOÛT PARFAIT

Pour un meilleur résultat, remplissez votre panier à mi-hauteur de frites surgelées Les Fermes Cavendish. À l'aide d'un thermomètre fiable, assurez-vous que l'huile de cuisson est à la bonne température, comme indiqué sur le carton.



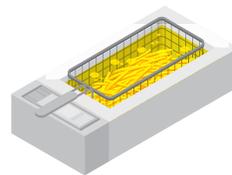
Vérifiez votre commande. Examinez chaque carton pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés et signalez toute caisse percée, écrasée, déformée ou mouillée à votre distributeur Les Fermes Cavendish.



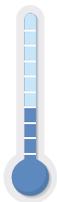
Réglez votre minuteur sur la durée exacte recommandée sur le carton. Ne faites pas trop ou pas assez cuire vos frites Les Fermes Cavendish.



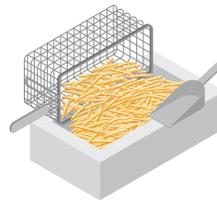
Conservez vos caisses de frites surgelées au congélateur. Cela permettra de préserver le goût et la qualité de votre produit. Ne laissez jamais les caisses à température ambiante.



Secouez le panier à frites après environ 30 secondes de cuisson. Cela permet de s'assurer que chaque frite est bien en contact avec l'huile de cuisson.



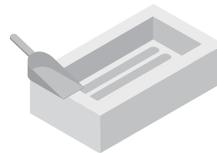
Maintenez votre congélateur à la température appropriée. Vos frites Les Fermes Cavendish doivent être conservées à 0 °F (-18 °C) ou moins. Des températures plus chaudes risquent de gâter le produit.



Toujours servir les frites Les Fermes Cavendish bien fraîches. Si vous devez les mettre de côté, conservez-les au chaud et ne les empilez pas trop.



Conservez votre inventaire de produits à au moins quatre pouces des parois du congélateur et n'empilez jamais plus de six caisses. Utilisez toujours votre inventaire le plus ancien en premier.



Attention à utiliser une friteuse propre et efficace. L'huile devrait être filtrée quotidiennement, et changée régulièrement afin de préserver le goût et la qualité des aliments.



CONVERSION UNITÉS DE TEMPÉRATURE

250°F - 120°C	300°F - 150°C	350°F - 180°C	400°F - 200°C	450°F - 230°C	500°F - 260°C
275°F - 140°C	325°F - 160°C	375°F - 190°C	425°F - 220°C	475°F - 240°C	