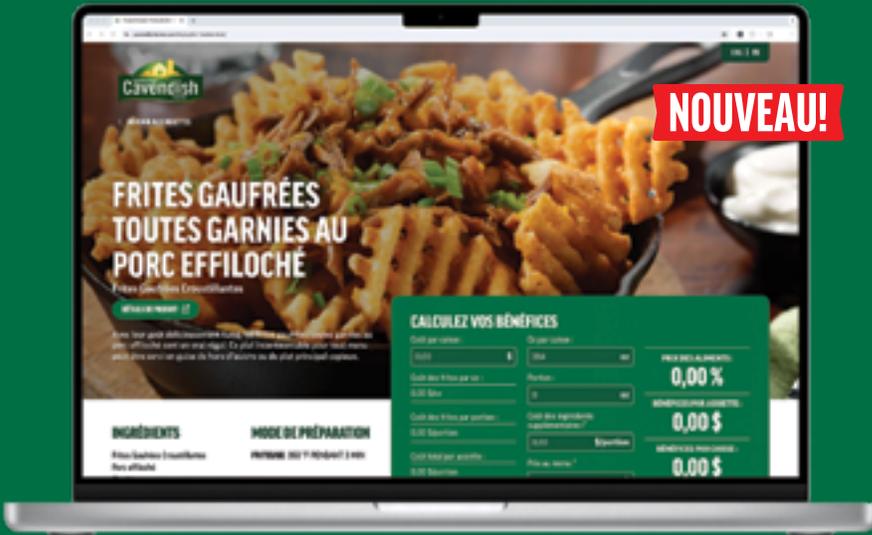


GUIDE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

FRITES ET HORS-D'ŒUVRE DE
PREMIÈRE QUALITÉ





NOUVEAU!

AMÉLIOREZ VOS BÉNÉFICES

Utilisez le calculateur de profits des menus pour calculer vos profits!

→ [CALCULATOR.CAVENDISHFARMS.COM](https://calculator.cavendishfarms.com)

VISITEZ-NOUS EN LIGNE

Rendez-vous sur CavendishFarms.com pour améliorer votre entreprise grâce à l'innovation culinaire, à des tendances et des idées de menu, et à des solutions de vente.

→ CAVENDISHFARMS.COM

CALCULEZ VOS BÉNÉFICES

| | |
|--|--|
| Coût par caisse : | Oz par caisse : |
| <input type="text" value="0,00"/> \$ | <input type="text" value="364"/> oz |
| Coût des frites par oz : | Portion : |
| <input type="text" value="0,00"/> \$/oz | <input type="text" value="0"/> oz |
| Coût des frites par portion : | Coût des ingrédients supplémentaires :* |
| <input type="text" value="0,00"/> \$/portion | <input type="text" value="0,00"/> \$/portion |
| Coût total par assiette : | Prix au menu :* |
| <input type="text" value="0,00"/> \$/portion | <input type="text" value="0,00"/> \$ |

PRIX DES ALIMENTS : **0,00 %**

BÉNÉFICES PAR ASSIETTE : **0,00 \$**

 Rendez-vous sur YouTube et entrez « service alimentaire Les Fermes Cavendish » dans la barre de recherche pour des idées de menus originales et des solutions fondées sur des connaissances.



121,1 MILLIONS DE PORTIONS PAR RAPPORT À L'ANNÉE PRÉCÉDENTE*

LES COMMANDES EN LIGNE DE FRITES CONTINUENT D'AUGMENTER. +10% PAR RAPPORT À L'ANNÉE DERNIÈRE.



*Source: Circana Crest us. 12ME; mars 2024



LA LIVRAISON EST TRÈS DEMANDÉE



60%
de toutes les visites dans les restaurants se font hors établissement

Source : CIRCANA CREST TRAFFIC TRENDS 52WKS ENDING MAR 2024

et



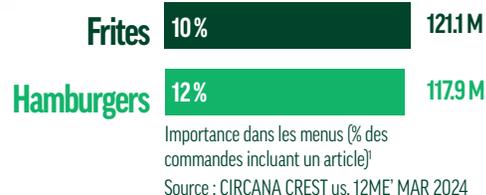
51%
des clients commandent via une application tierce au moins 2 fois par mois

Source : CIRCANA CREST TRAFFIC TRENDS 52WKS ENDING MAR 2024

Les frites jouent un rôle lucratif sur les menus...



... et sont l'article enregistrant l'augmentation la plus importante pour les livraisons!



Le trafic des livraisons augmente par rapport à l'année dernière



Source : CIRCANA CREST TRAFFIC TRENDS 52WKS ENDING MAR 2024



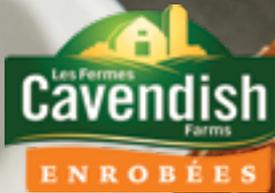
Mettre en avant les frites engendre des profits qui aide à absorber les coûts de livraison!

| Coût de la nourriture (8 oz) | Prix sur le menu | Profit probable |
|------------------------------|------------------|-----------------|
| 0,50 \$ | 3,99 \$ | 3,49 \$ |

cavendishfarms.com

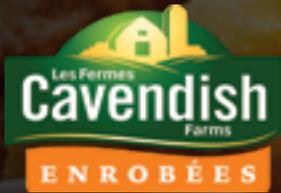
Augmentation des livraisons p. r. à l'AD (millions de portions)¹





PRODUITS ENROBÉES

Les frites enrobées restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites traditionnelles non enrobées, ce qui les rend idéales pour les plats à emporter ou à livrer. Elles sont également idéales pour les frites toutes garnies, assaisonnées selon votre goût ou comme délicieux accompagnement.



CLEAR COAT

Des frites dorées avec une texture de beurre – Les produits Clear Coat vous proposent des frites au goût classique pour tous les menus et toutes les envies. L'enrobage croustillant Clear Coat procure à ces frites un goût imbattable.



JULIENNE
56210 05313



3/8" COUPE RÉGULIÈRE
52610 05315



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 05312



COUPE RÉGULIÈRE FRITES PUB
EXTRA CROUSTILLANTES
56210 96943



3/8" POMMES DE TERRE DOUCES
EXTRA CROUSTILLANTES
56210 36812



FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES
COUPE MINCE
56210 36811



FRITES LARGES DE PATATES DOUCES
56210 36820

MEILLEUR TEMPS DE MAINTIEN

Les frites enrobées restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites traditionnelles non enrobées.

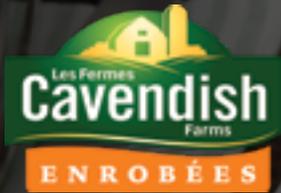
+22%*

Le besoin de frites enrobées continue d'augmenter par rapport à il y a 2 ans!

INFINIMENT POLYVALENTES

Elles sont idéales pour les frites toutes garnies, assaisonnées selon votre goût ou comme délicieux accompagnement.

*Source: Circana Potato Track 2 YE Mar 2024



FINE COAT™

Les frites Fine Coat sont ultra délicieuses pour bien des raisons! Enrobées d'une pâte à base de féculé de pomme de terre pratiquement invisible, elles garnissent bien l'assiette et offrent une saveur de pomme de terre naturellement délicieuse. Grâce à leur long temps de maintien, elles sont parfaites pour les frites toutes garnies ou pour les plats à emporter ou à livrer.

IMBATTABLES

Les frites Fine Coat XLF sont des frites extra longues de première qualité pour une garniture optimale de l'assiette.



JULIENNE
56210 07710



JULIENNE, AVEC PELURE
56210 07715



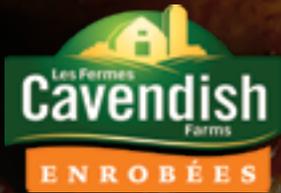
3/8" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 07750



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 07760



COUPE GAUFRÉES CROUSTILLANTES,
AVEC PELURE
56210 07708



FLAVOURCRISP®

Déjà assaisonnées à la perfection, les frites FlavourCrisp sont un moyen simple de relever n'importe quel plat. Grâce à leur enrobage savoureux et croustillant, les frites FlavourCrisp restent chaudes et savoureuses plus longtemps que les frites non enrobées; elles sont donc parfaites pour les clients qui veulent un peu de piquant dans leur vie et dans leur assiette.



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES
56210 05701



3/16" FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES
56210 05920



QUARTIER ÉPICÉS
56210 05718



QUARTIER ÉPICÉS
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37250



QUARTIER, HERBES DE LA TOSCANE
56210 05998



QUARTIER AIL ET ROMARIN
56210 37227



QUARTIER AIL ET ROMARIN
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37301



PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE, AVEC PELURE
56210 05999



JERSEY SHORE®

Riches en saveur et ultra croustillants, les produits Jersey Shore^{MD} sont enrobés d'une pâte maison à l'ail, au sel de mer et au poivre noir concassé, ce qui les rend parfaits comme accompagnements ou hors-d'œuvre. Irrésistibles! Fabriqués avec des pommes de terre de qualité supérieure avec leur pelure ainsi que des patates douces et des oignons rouges spécialement sélectionnés, leur épaisseur procure une expérience incomparable. Ces produits font l'unanimité!



FRITES DE PATATES DOUCES
55776 00051



FRITES ASSAISONNÉES, AVEC PELURE
55776 00050



RONDELLES D'OIGNON ROUGE, PANÉES
55776 00052

PLUS DE PROFITS

Pour les frites, avoir une seconde option offre la possibilité de faire des ventes incitatives et d'accroître les profits.

UN GOÛT EXCLUSIF

Démarquez-vous de la concurrence en offrant à vos clients un produit exclusif qu'ils ne peuvent pas avoir chez eux.





PRODUITS TRADITIONNELLES

Pour les mordus de pommes de terre, ces frites de première qualité sont proposées avec ou sans pelure et offrent un aspect et un goût naturels. Elles accompagnent avec perfection tous les repas et tous les menus. Avec ces frites faciles à préparer, obtenez rapidement une saveur maison authentique.



TRADITIONNELLES

Offrez à vos clients le goût d'une pomme de terre de qualité supérieure qu'ils recherchent, grâce aux frites traditionnelles des Fermes Cavendish. Elles sont rapides à préparer et offrent toujours le même goût de qualité supérieure.



JULIENNE SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 30140



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, SUMAURÉ, AVEC PELURE
56210 30132



3/8" COUPE RÉGULIÈRE
56210 04154



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 04155



COUPE STEAK
56210 04013



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE
56210 04601



3/8" COUPE ONDULÉE
56210 04152





7/16" COUPE ONDULÉE
56210 04151



3/8" COUPE ONDULÉE
56210 04226



QUARTIER COUPÉ EN 10
56210 04020



PETITS DÉS
56210 04112



PETIT DÉJEUNER
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37302



GROS DÉS
56210 04110



RONDELLES À DÉJEUNER,
COUPE RÉGULIÈRE
56210 42555



RONDELLES À DÉJEUNER,
COUPE ONDULÉE
56210 42550



BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE
56210 41868



BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE
56210 41565



GALETTES DE POMMES DE TERRE
56210 34510



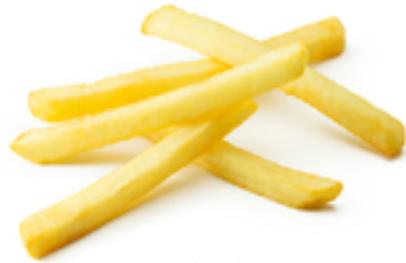
GALETTES DE POMMES DE TERRE
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37300



DOUBLE R™



JULIENNE
56210 01001



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01002



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01004



COUPE RÉGULIÈRE, SAUMURÉ,
AVEC PELURE
56210 01006



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01013



PRODUITS DE STYLE MAISON

Les frites et croustilles de première qualité Coupe Maison, avec pelure, offrent tout le goût des produits fraîchement préparés, avec le travail en moins! Une façon rentable d'offrir le goût authentique de la pomme de terre. Vos clients en redemanderont!



COUPE MAISON

Obtenez toujours la même qualité en économisant temps, main-d'œuvre et temps de cuisson grâce à des frites à l'aspect naturel qu'on croirait coupées à la main.



3/8" DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE
56210 04571



7/16" DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE
56210 04572



7/16" DARK RED NORLAND, COUPE DROITE,
AVEC PELURE ET SEL DE MER
56210 04570



DARK RED NORLAND, GROS DÉs, AVEC PELURE
56210 04561



7/16" KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE,
AVEC PELURE ET SEL DE MER
56210 04580



CROUSTILLES
56210 20455

KENNEBEC

Frites dorées et croustillantes à l'aspect et au goût maison.

DARK RED

Frites à saveur douce fabriquées avec des pommes de terre à pelure rouge, qui sortent du four avec une couleur bien dorée.

RUSSET

La frite parfaite et riche en saveurs.



AMUSE-GUEULE PRODUITS

Aussi rentables que savoureux, nos hors-d'œuvre sont parfaitement enrobés pour offrir à vos clients toutes les saveurs qu'ils désirent. Ces produits qui savent séduire sont un plus irrésistible pour tous vos menus.

HORS-D'ŒUVRE

OIGNON



1/4" RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA
 56210 18131 - 1 X 2 KG
 56210 18130 - 1 X 4 KG
 56210 18094 - 40 X 6 OZ FAST PACK™
 56210 18095 - 60 X 4 OZ FAST PACK™



1/2" RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA
 56210 18114



RONDELLES D'OIGNON COUPE MAISON PANÉES
 56210 18050



RONDELLES D'OIGNON EN PÂTE
 À FRIRE TEMPURA
 (sac en plastique clair imprimé)
 56210 37303



1/2" RONDELLES D'OIGNONS, PÂTE À FRIRE TEMPURA
 CROUSTILLANTE À LA BIÈRE
 56210 18206



RONDELLE D'OIGNON ROUGHT,
 PANÉES JERSEY SHORE®
 55776 00052



FROMAGE



2 3/4" BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA,
 PRODUIT DE FROMAGE FONDU
 56210 19180



1/2" BOUCHÉES DE FROMAGE TEMPURA
 56210 19187



2 1/2" BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA,
 À L'ITALIENNE
 56210 19185



2 7/8" BÂTONNETS DE MOZZARELLA
 PANÉS GOURMET
 56210 19184



| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE | PDS NET/ BRUT (LB) | CASHER | HALAL | FRITURE |
|--|-------------------|------------------|------------------|----------|-----------------|--------------------|--------|-------|-----------------------|
| CLEAR COAT | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 05313 5 | 9/32" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 1/2 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 05315 9 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 05312 8 | 7/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| COUPE RÉGULIÈRE FRITES PUB EXTRA CROUSTILLANTES | 100 56210 96943 6 | 3/8" | SANS PELURE | N/A | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| POMMES DE TERRE DOUCES EXTRA CROUSTILLANTES | 100 56210 36812 3 | 3/8" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 2.5 LB | 15/16 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES COUPE MINCE | 100 56210 36811 6 | 5/16" X 1/2" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 2.5 LB | 15/16 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| FRITES LARGES DE PATATES DOUCES | 100 56210 36820 8 | 5/16" X 5/8" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 2.5 LB | 15/16 | NON | NON | 350° F 2 1/2 M |
| FINE COAT™ | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 07710 0 | 9/32" | SANS PELURE | XLF | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 2 1/2 M |
| JULIENNE, AVEC PELURE | 100 56210 07715 5 | 9/32" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 1/2-3/4 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 07750 6 | 3/8" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 07760 5 | 7/16" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| COUPE GAUFREES CROUSTILLANTES, AVEC PELURE | 100 56210 07708 7 | S.O. | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 1/4-3/4 M |
| FLAVOURCRISP® | | | | | | | | | |
| COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES | 100 56210 05701 0 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4 M |
| FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES | 100 56210 05920 5 | 3/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 4 LB | 24/25.5 | OUI | OUI | 350° F 2 M |
| QUARTIERS ÉPICÉS | 100 56210 05718 8 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 2 KG | 26.45/27.9 | OUI | NON | 350° F 2 1/2 M |
| QUARTIER ÉPICÉE (sac en plastique clair imprimé) | 100 56210 37250 2 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 1/4 M |
| QUARTIERS, HERBES DE LA TOSCANE | 100 56210 05998 4 | COUPE EN 8 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 3/4 M |
| QUARTIERS AIL ET ROMARIN | 100 56210 37227 4 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 1/2 M |
| QUARTIER AIL ET ROMARIN (sac en plastique clair imprimé) | 100 56210 37301 4 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 1/2 M |
| PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE, AVEC PELURE | 100 56210 05999 1 | 3/4" X 1/2" X 1" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| JERSEY SHORE® | | | | | | | | | |
| FRITES DE PATATES DOUCES | 100 55776 00051 5 | 9/16" X 7/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 2.5 LB | 15/16 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| FRITES ASSAISONNÉES, AVEC PELURE | 100 55776 00050 8 | 9/16" X 7/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| RONDELLE D'OIGNON ROUGHT, PANÉES JERSEY SHORE® | 100 55776 00052 2 | 5/8" | S.O. | GRADE A | 4 X 1 KG | 8.82/9.8 | NON | NON | 350° F 2 1/2 M |



| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE | PDS NET/ BRUT (LB) | CASHER | HALAL | Friture |
|--|-------------------|------------------|------------------|----------|-----------------|--------------------|--------|-------|---------------------|
| FRITES TRADITIONNELLES | | | | | | | | | |
| SELECT JULIENNE SAUMURÉ, AVEC PELURE | 100 56210 30140 3 | 9/32" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | NON | 350° F 2 1/2 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, SUMAURÉE, AVEC PELURE | 100 56210 30132 8 | 7/16" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 M |
| SELECT COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04154 5 | 3/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3-3 1/4 M |
| SELECT COUPE RÉGULIÈRE SAUMURÉ AVEC PELURE | 100 56210 04155 2 | 3/8" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3-3 1/4 M |
| COUPE STEAK | 100 56210 04013 5 | 7/16" X 7/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3 1/2 M |
| SELECT COUPE ONDULÉE | 100 56210 04152 1 | 3/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4 M |
| SELECT COUPE ONDULÉE | 100 56210 04151 4 | 7/16" | SANS PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE | 100 56210 04601 4 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| COUPE ONDULÉE | 100 56210 04226 9 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3-3 1/4 M |
| QUARTIER | 100 56210 04020 3 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3-3 1/2 M |
| PETITS DÉS | 100 56210 04112 5 | 3/4" X 1/2" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| PETIT DÉJEUNER (sac en plastique clair imprimé) | 100 56210 37302 8 | 3/4" X 1/2" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 6 LB | 36/38 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| GROS DÉS | 100 56210 04110 1 | 3/4" X 1" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 3/4 M |
| RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 42555 0 | 5/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE ONDULÉE | 100 56210 42550 5 | 5/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 3/4 M |
| BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE | 100 56210 41868 2 | S.O. | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4-3 M |
| BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE (15 G) | 100 56210 41565 0 | S.O. | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 4 LB | 24/25.5 | OUI | NON | 350° F 2 M |
| GALETTES DE POMMES DE TERRE (60-64 G) | 100 56210 34510 0 | GALETTE | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 2 1/2-3 M |
| GALETTES DE POMMES DE TERRE (sac en plastique clair imprimé) | 100 56210 37300 4 | S.O. | S.O. | GRADE A | 4 X 3 KG | 26.5/28 | OUI | NON | 350° F 2 1/4 M |



| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE | PDS NET/ BRUT (LB) | CASHER | HALAL | Friture |
|--------------------------------------|-------------------|--------|------------------|---------|-----------------|--------------------|--------|-------|-------------------|
| DOUBLE R™ | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 01001 5 | S.O. | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 4.5 LB | 27/28.5 | OUI | OUI | 350° F 2 1/2 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 01002 2 | 3/8" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 2 3/4 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 01004 6 | 7/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3 M |
| COUPE RÉGULIÈRE SAUMURÉ, AVEC PELURE | 100 56210 01006 0 | 7/16" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 01013 8 | 1/2" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 4 1/2 M |



| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE | PDS NET/ BRUT (LB) | CASHER | HALAL | FRITURE |
|---|-------------------|----------------|------------------|---------|-----------------|--------------------|--------|-------|-----------------------|
| COUPE MAISON | | | | | | | | | |
| DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04571 0 | 3/8" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3-3 1/2 M |
| DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04572 7 | 7/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 1/2-4 M |
| DARK RED NORLAND, COUPE DROITE, AVEC PELURE ET SEL DE MER | 100 56210 04570 3 | 7/16" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3 1/2-4 M |
| DARK RED NORLAND, GROS DÉS, AVEC PELURE | 100 56210 04561 1 | 3/4" X 1" X 1" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3 1/4 MIN |
| KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE ET SEL DE MER | 100 56210 04580 2 | 7/16" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | OUI | 350° F 3 1/2-4 MIN |
| CROUSTILLES | 100 56210 20455 1 | 1/10" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31.75 | OUI | NON | 350° F 3-4 MIN |



| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE | PDS NET/ BRUT (LB) | CASHER | HALAL | FRITURE |
|--|-------------------|--------|------------------|---------|-----------------|--------------------|--------|-------|-------------------------|
| HORS-D'ŒUVRE | | | | | | | | | |
| CAVENDISH FARMS® OIGNON | | | | | | | | | |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18130 2 | 1/4" | S.O. | GRADE A | 1 X 4 KG | 8.82/9.8 | NON | NON | 350° F 2-2 1/2 M |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18131 9 | 1/4" | S.O. | GRADE A | 1 X 2 KG | 4.4/5.4 | NON | NON | 350° F 2-2 1/2 M |
| RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES | 100 56210 18094 7 | 1/4" | S.O. | GRADE A | 40 X 6 OZ | 15/16.5 | NON | NON | 350° F 2-2 1/2 M |
| RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES | 100 56210 18095 4 | 1/4" | S.O. | GRADE A | 60 X 4 OZ | 15/16.5 | NON | NON | 350° F 2-2 1/2 M |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18114 2 | 1/2" | S.O. | GRADE A | 1 X 4 KG | 8.82/9.8 | NON | NON | 350° F 2 1/2-3 M |
| RONDELLES D'OIGNON COUPE MAISON PANÉES | 100 56210 18050 3 | 1/2" | S.O. | GRADE A | 4 X 1 KG | 8.8/9.7 | NON | NON | 350° F 2 3/4-3 M |
| RONDELLES D'OIGNON EN PÂTE À FRIRE TEMPURA | 100 56210 37303 5 | 1/2" | S.O. | GRADE A | 6 X 1.5 KG | 19.8/20.8 | NON | NON | 350° F 2 1/2-3 M |
| RONDELLES D'OIGNONS, PÂTE À FRIRE TEMPURA CROUSTILLANTE À LA BIÈRE | 100 56210 18206 4 | 1/2" | S.O. | GRADE A | 1 X 4 KG | 8.82/9.8 | NON | NON | 350° F 3-3 1/2 M |
| CAVENDISH FARMS® FROMAGE | | | | | | | | | |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, PRODUIT DE FROMAGE FONDU | 100 56210 19180 6 | 2 3/4" | S.O. | GRADE A | 1 X 2 KG | 4.4/5 | NON | NON | 350° F 2 1/2 M |
| BOUCHÉES DE FROMAGE TEMPURA | 100 56210 19187 5 | 1/2" | S.O. | GRADE A | 2 X 1 KG | 4.4/5 | NON | NON | 350° F 2 3/4 M |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, À L'ITALIENNE | 100 56210 19185 1 | 2 1/2" | S.O. | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5.6 | NON | NON | 350° F 2 1/4-2 3/4 M |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS GOURMET | 100 56210 19184 4 | 2 7/8" | S.O. | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5.6 | NON | NON | 350° F 2 1/2-3 M |

POUR DES ÉCHANTILLONS DE PRODUITS, CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT DE COURTIER LOCAL OU VISITEZ-NOUS À CAVENDISHFARMS.COM

DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR DES PROFITS ÉLEVÉS

Nous sommes fiers de nos produits, et pour une bonne raison!
Nous utilisons en effet depuis plus de 40 ans des pommes de terre,
des ingrédients et des assaisonnements de première qualité.
Vous pouvez compter sur les produits irrésistibles des Fermes Cavendish
pour créer des menus dont vos clients ne pourront plus se passer.



SIÈGE SOCIAL
100 rue Midland
Dieppe, NB
E1A 6X4

POUR COMMANDER CONTACTER :
1-800-561-7945
customerorders@cavendishfarms.com