



## Clear Coat

### FRITES LARGES DE PATATES DOUCES

56210 36820

## Mode de préparation

### Friteuse

Température : 180°C /350°F

Temps de cuisson : 2 1/2 - 3 minutes

## Détails sur le produit

| Product Name             | Frites Larges De Patates Douces |
|--------------------------|---------------------------------|
| GTIN - 14                | 100 56210 36820 8               |
| GTIN - 12                | 0 56210 36820 1                 |
| Cut Size                 | 5/16" x 5/8"                    |
| Grade                    | XLF                             |
| Coated                   | Oui                             |
| Shelf Life               | 730                             |
| Pack Size                | 6 x 2.5 LB                      |
| Net Weight (LB)          | 15                              |
| Gross Weight (LB)        | 16                              |
| Pallet Pattern (ti x hi) | 10 X 6                          |
| Case Cube (ft3)          | 1                               |
| Case Dimensions (in)     | 16" x 12" x 7"                  |
| Packaging Type (Case)    | Boîte blanche                   |
| Packaging Type (Bag)     | Sacs en plastique               |

## Nutrition Facts

### Valeur nutritive

10 pieces (85 g)

10 morceaux (85 g)

### Calories 110 % Daily Value\*/ % valeur quotidienne\*

**Fat/Lipides** 4 g 5%

Saturated/Saturés 0.5 g

+ Trans/trans 0 g 3%

**Carbohydate/Glucides** 17 g

Fibers/Fibres 2 g 7%

Sugars/Sucres 7 g 7%

**Protein/Protéines** 1 g

**Cholesterol/Cholestérol** 0 mg

**Sodium** 190 mg 8%

Potassium 250 mg 5%

Calcium 20 mg 2%

Iron/Fer 0.4 mg 2%

\*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 douces, huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola), amidon depommes de terre modifié, farine de riz, farine de blé, amidon de maïs, dextrine de maïs, sel, gomme de xanthane, extrait de annatto, phosphate de sodium (aide à préserver la couleur). CONTIENT : BLÉ