



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)

		% Daily Value*/ % valeur quotidienne*
Calories 150		
Fat/Lipides	4.5 g	6%
Saturated/Saturés	0.3 g	
+ Trans/trans	0 g	0%
Carbohydrate/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 á pâte • Sucres (dextrose) • Gomme de xanthane • Pyrophosphate acide de sodium (aide à préserver la couleur)