



FRITES GAUFRÉES TACO TOUTES GARNIES



- 5 oz (140 g) Frites Gaufrées des Fermes Cavendish
- 1 oz (28 g) de bœuf haché cuit émietté
- 2 c. à thé (10 g) de dés de tomate
- 0.07 oz (2g) d'oignon vert haché
- 1 c. à table (15 g) de cheddar, de mozzarella ou de fromage marbré râpé
- 2 c. à thé (10 g) d'olives noires
- 1 c. à table (15 g) de sauce piquante
- 2 oz (57 g) de crème sure

Relevez le niveau de vos nachos avec cette recette rentable de frites toute garnies que vos clients adoreront se partager.



FAIRE CUIRE LES FRITES GAUFRÉES À LA FRITEUSE
TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Disposer les Frites Gaufrées dans un petit récipient à emporter.
- 2 Garnir les frites de miettes de bœuf haché cuit, de dés de tomate, d'oignons verts, de fromage râpé et d'olives noires.
- 3 Inclure des petits récipients de sauce piquante et de crème sure sur le côté.

GARNISSEZ-LES

Les Frites Gaufrées sont la base idéale pour toutes les options garnies des menus, que ce soit à emporter ou en livraison!

LA CLÉ EST DANS L'ENROBAGE

Les frites enrobées ont augmenté de 24 % par rapport à l'année dernière, notamment grâce à leur capacité à rester chaudes et croustillantes!¹

PARFAITES À EMPORTER

Les Frites Gaufrées Croustillantes vous permettent de profiter des occasions à emporter (82 % de toute les commandes en restaurant).²

1. Supply track, année se terminant en avril 2022 2. NPD Crest 12ME mars 2022