



## McCain<sup>MD</sup> Purée de pommes de terre rouges à l'ail avec pelure

La saveur et la texture d'une purée de pommes de terre rouges à l'ail fraîchement préparée, sans préparation.

### INFORMATION DU PRODUIT INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Présentation:** 6 x 4 lb  
**Jours acceptés (Meilleur avant le):**  
730

### CONFIGURATION D'UNE CAISSE

**Poids net d'une caisse (Métrique):**  
10.9 kg  
**Poids net d'une caisse (Impérial):**  
24.03 lb  
**Poids brut d'une caisse (Métrique):**  
11.29 kg  
**Poids brut d'une caisse (Impérial):**  
24.89 in  
**Grandeur Extérieure de la Caisse (Métrique):** 0.019 m<sup>3</sup>  
**Grandeur de la Extérieure par Caisse (Impérial):** 0.671 f<sup>3</sup>

### DIMENSIONS D'UNE CAISSE

**Largeur extérieure (Métrique):** 23.5 cm  
**Largeur Extérieure (Impérial):** 9.25 in  
**Longueur Extérieure (Métrique):** 34.9 cm  
**Longueur Extérieure (Impérial):** 13.74 in  
**Hauteur Extérieure (Métrique):** 22.3 cm  
**Hauteur Extérieure (Impérial):** 8.78 in

### INFORMATION POUR LA PALETTE

**Caisses par rangée:** 13  
**Rangée par palette:** 7  
**Caisses par palette:** 91

### CODE À BARRES

**SKU:** 482948  
**(C.U.P.) Code Unique de Produit:** n/a  
**(C.C.E.) Code du contenant d'expédition:** 10055773829485

### FAITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES

Portion	100g
Teneur par portion	
<b>Calories</b>	<b>126</b>
Lipides 4.77g	
Saturés 1.12g	
Monounsaturated 1.11g	
Polyunsaturated 2.35g	
Trans 0.06g	
Cholestérol 3.02mg	
Sodium 343mg	
Glucides 17.9g	
Fibres 1.6g	
Sucres 2.1g	
Protéines 2.53g	
Vitamine D 0	
Calcium 25.4mg	
Fer 0.61mg	
Potassium 474mg	

## PRÉPARATION

### GENERAL CAUTIONS:

CUIRE JUSQU'À CE QUE LA PURÉE ATTEIGNE 170 À 180°F (77 À 82°C). METTRE LA PURÉE DANS UN CONTENANT DE SERVICE. FAIRE GONFLER À L'AIDE D'UNE FORCHETTE ET SERVIR. CUIRE LE PRODUIT COMPLÈTEMENT AFIN D'ASSURER SA SALUBRITÉ ET SA QUALITÉ. CONSEILS UTILES: (1) POUR ASSURER UNE CUISSON UNIFORME, TOURNER LES SACS À MI-CUISSON LORSQU'ON UTILISE LA MÉTHODE DU SAC DE CUISSON OU DE LA MARMITE À VAPEUR. (2) APRÈS CUISSON COMPLÈTE, REMUER LE PRODUIT CHAUD.



### EAU BOUILLANTE

Instructions: Plonger le sac de purée de pommes de terre dans l'eau bouillante. Produit dégelé: 30 to 33 minutes, produit congelé: 35 to 40 minutes.



### MICROWAVE

Instructions: Cuire un seul sac à la fois. (le temps de cuisson donné est fonction d'un four de 1700 watts. Ajuster le temps de cuisson en fonction du four utilisé.) fendre le centre du sac sur 1/2 pouce de longueur et mettre le sac au micro-ondes. Produit dégelé: puissance moyenne for 14 à 17 minutes. Produit congelé: puissance moyenne for 26 à 29 minutes. À deux reprises durant la cuisson, bien pétrir le sac pour mélanger le produit et poussant les coins vers l'intérieur pour éviter qu'ils surchauffent.



### STEAMER

Instructions: Mettre le sac de purée de pommes de terre dans le panier perforé. Produit dégelé: 19 à 21 minutes. Produit congelé: 35 à 38 minutes.

## INGRÉDIENTS

Pommes de terre à pelure rouge, Eau, Huile de soya, Poudre de lait entier, Tartinade de fromage à la crème (lait, crème, culture bactérienne, sel, gomme de caroube), Arôme naturel, Sel, Poudre d'oignon, Poudre de lactosérum, Concentré de protéine de lactosérum, Cellulose modifiée, Extrait de levure autolysée, Poudre d'ail, Épices, Pyrophosphate acide de sodium. CONTIENT: Lait

## CONTIENT

