



McCain^{MD} Purée de Pommes Terre Rouges

Purée de pommes de terre rouges gourmet,
légèrement fouettée et crémeuse.

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):

24.030406 lb

Poids brut d'une caisse (Métrique):

11.34 kg

Poids brut d'une caisse (Impérial):

25.000441 in

Grandeur Extérieure de la Caisse

(Métrique): 0.019 m³

Grandeur de la Extérieure par Caisse

(Impérial): 0.67098 f³

DIMENSIONS D'UNE CAISSE

Largeur extérieure (Métrique): 23.5
cm

Largeur Extérieure (Impérial): 9.252 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: 482945

(C.U.P.) Code Unique de Produit: n/a

(C.C.E.) Code du contenant

d'expédition: 10055773829454

FAITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES

Portion **100g**

Teneur par portion

Calories **104**

Lipides 2.82g

Saturés 0.68g

Monounsaturated 0.65g

Polyunsaturated 1.35g

Trans 0.03g

Cholestérol 1.89mg

Sodium 313mg

Glucides 17g

Fibres 1.6g

Sucres 1.8g

Protéines 2.43g

Vitamine D 0

Calcium 18.1mg

Fer 0.61mg

Potassium 475mg

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.



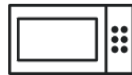
STEAMER

Instructions: Mettre le sac de purée de pommes de terre dans le panier perforé. Produit dégelé: 20 - 22 minutes. Produit congelé: 35 - 40 minutes.



EAU BOUILLANTE

Instructions: Plonger le sac de purée de pommes de terre dans l'eau bouillante. Produit dégelé: 30 to 33 minutes, produit congelé: 30 - 35 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 16 - 19 minutes. Produit congelé: puissance moyenne for 30 - 33 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.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre à pelure rouge, Eau, Huile de soya, Poudre de lait entier, Sel, Tartinade de fromage à la crème (lait, crème, culture bactérienne, sel, gomme de caroube), Substances laitières modifiées, Cellulose modifiée, Épices, Phosphate de sodium, Carotène. CONTIENT: Lait

CONTIENT



LAIT