



McCain^{MD} Purée de pommes de terre

La saveur et la texture d'une purée de pommes de terre 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):

11.34 kg

Poids brut d'une caisse (Impérial): 25
in

Grandeur Extérieure de la Caisse

(Métrique): 0.019 m³

Grandeur de la Extérieure par Caisse

(Impérial): 0.671 f³

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: 482946

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

(C.C.E.) Code du contenant

d'expédition: 10055773829461

FAITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES

Portion **100g**

Teneur par portion

Calories **96**

Lipides 1.91g

Saturés 0.88g

Monounsaturated 0.31g

Polyunsaturated 0.56g

Trans 0.04g

Cholestérol 1.34mg

Sodium 190mg

Glucides 19.6g

Fibres 1.6g

Sucres 1.3g

Protéines 2.01g

Vitamine D 0

Calcium 20.4mg

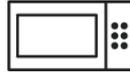
Fer 0.33mg

Potassium 307mg

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.



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 15 à 18 minutes. Produit congelé: puissance moyenne for 27 - 30 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.



EAU BOUILLANTE

Instructions: Plonger le sac de purée de pommes de terre dans l'eau bouillante. Produit dégelé: 20 to 23 minutes, produit congelé: 35 to 40 minutes.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre, Eau, Tartinade d'huile (huile de soya, huile de soya hydrogénée, eau, mono- et diglycérides, lécithine de soya, benzoate de sodium, arôme artificiel, bêta-carotène, palmitate de vitamine A), Poudre de lait entier, Pommes de terre déshydratées, Sel, Cellulose modifiée, Poudre de lactosérum, Concentré de protéine de lactosérum, Phosphate de sodium.

CONTIENT: Lait, Soja

CONTIENT

