



GUIDE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

FRITES ET HORS-D'ŒUVRES DE PREMIÈRE
QUALITÉ

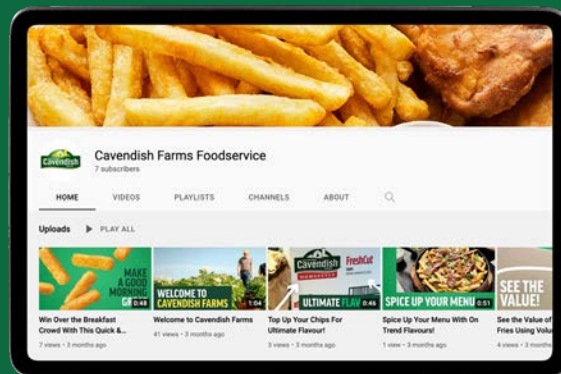




DÉCOUVREZ LES PLATS

Pour en savoir plus, balayez les codes QR dans ce dépliant. Il n'y a rien de plus simple!

- 1 Ouvrez l'appareil photo de votre appareil mobile.
- 2 Mettez-le face au code QR puis touchez le lien contextuel qui apparaît à l'écran.



SUIVEZ-NOUS EN LIGNE

Faites une recherche sur YouTube avec les mots « services alimentaires, Fermes Cavendish » pour trouver des idées de plat, des suggestions gourmandes, des solutions pratiques ainsi que les informations les plus récentes sur nos produits.

[REGARDE MAINTENANT ▶](#)



[REVENIR AUX RECETTES](#)

FRITES GAUFRÉES TOUTES GARNIES AU PORC EFFILOCHÉ

Frites Gaufrées Croustillantes

[DÉTAILS DE PRODUIT](#)

Avec leur goût délicieusement fumé, les frites gaufrées toutes garnies au porc effiloché sont un vrai régal. Ce plat incontournable pour tout menu peut être servi en guise de hors-d'œuvre ou de plat principal copieux.

INGRÉDIENTS

Frites Gaufrées Croustillantes
Porc effiloché
Cheddar
Oignon vert
Crème sure

MODE DE PRÉPARATION

FRITEUSE: 350 °F PENDANT 3 MIN

[TÉLÉCHARGER TOUTES NOS INSPIRATIONS DE MENU](#)

Augmentez vos profits grâce à de nouveaux produits. Utilisez le calculateur de profits pour menus.

[REGARDE MAINTENANT ▶](#)

CALCULEZ VOS BÉNÉFICES

Coût par caisse :

0,00 \$

Coût des frites par oz :

0,00 \$/oz

Coût des frites par portion :

0,00 \$/portion

Coût total par assiette :

0,00 \$/portion

Oz par caisse :

364 oz

Portion :

0 oz

Coût des ingrédients supplémentaires :*

0,00 \$/portion

Prix au menu :*

0,00 \$

PRIX DES ALIMENTS :

0,00 %

BÉNÉFICES PAR ASSIETTE :

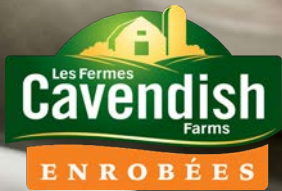
0,00 \$

BÉNÉFICES PAR CAISSE :

0,00 \$

*Si aucun ingrédient supplémentaire, laisser à 0,00 \$

ENG | FR



PRODUITS ENROBÉS

Les frites enrobées restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites traditionnelles non enrobées, ce qui les rend idéales pour les plats à emporter ou à livrer. Elles sont également idéales pour les frites toutes garnies, assaisonnées selon votre goût ou comme délicieux accompagnement.



CRISPTOGO^{TM/MC}

Vos clients veulent des plats à emporter ou à livrer qui sont croustillants et délicieux? Les produits CrispToGo ne les décevront pas! Notre enrobage breveté procure à ces frites un temps de maintien sans égal. Vous pouvez donc dire adieu aux frites molles.



3/8" COUPE RÉGULIÈRE
56210 05351


Temps de maintien de 30 minutes!

GARDEZ-LES CROUSTILLANTES!
La solution aux frites molles et froides!

Renseignez-vous auprès de votre représentant commercial sur le défi CrispToGo.

N'oubliez pas vos frites!

#1
Les frites sont le 1^{er} plat que les gens commandent en ligne au Canada.*

+113%
En Amérique du Nord, les livraisons faites par les restaurants sont en hausse de 113 % par rapport à il y a deux ans.**



*The NPD Group/CREST, Restaurants excl. Retail Oct 2021.
**NPD CREST YE Feb 2022. Évolution de la fréquentation p. r. à il y a deux ans, inclut Canada+USA. Fréquentation en restaurant uniquement.



CLEAR COAT

Des frites dorées avec une texture de beurre – Les produits Clear Coat vous proposent des frites au goût classique pour tous les menus et toutes les envies. L'enrobage croustillant Clear Coat procure à ces frites un goût imbattable.



JULIENNE
56210 05313



3/8" COUPE RÉGULIÈRE
52610 05315



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 05312



3/8" POMMES DE TERRE DOUCES EXTRA CROUSTILLANTES
56210 36812



FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES COUPE MINCE
56210 36811



FRITES LARGES DE PATATES DOUCES
56210 36820

MEILLEUR TEMPS DE MAINTIEN

Les frites enrobées restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites traditionnelles non enrobées.

+11.4%*

La demande de frites enrobées ne cesse d'augmenter! Sont-ils sur votre menu?

INFINIMENT POLYVALENTES

Elles sont idéales pour les frites toutes garnies, assaisonnées selon votre goût ou comme délicieux accompagnement.



FINE COAT™

Les frites Fine Coat sont ultra délicieuses pour bien des raisons! Enrobées d'une pâte à base de fécule de pomme de terre pratiquement invisible, elles garnissent bien l'assiette et offrent une saveur de pomme de terre naturellement délicieuse. Grâce à leur long temps de maintien, elles sont parfaites pour les frites toutes garnies ou pour les plats à emporter ou à livrer.



IMBATTABLES

Les frites Fine Coat XLF sont des frites extra longues pour une garniture optimale de l'assiette.



JULIENNE
56210 07710



JULIENNE, AVEC PELURE
56210 07715



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 07760



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 07750



COUPE GAUFRÉES CROUSTILLANTES, AVEC PELURE
56210 07708



POTATO SCOOPS, AVEC PELURE
56210 07772





FLAVOURCRISP®

Déjà assaisonnées à la perfection, les frites FlavourCrisp sont un moyen simple de relever n'importe quel plat. Grâce à leur enrobage savoureux et croustillant, les frites FlavourCrisp restent chaudes et savoureuses plus longtemps que les frites non enrobées; elles sont donc parfaites pour les clients qui veulent un peu de piquant dans leur vie (et dans leur assiette).



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES
56210 05701



FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES
56210 05920



QUARTIERS ÉPICÉS
56210 05718



QUARTIERS ÉPICÉS
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37250



QUARTIERS, HERBES DE LA TOSCANE
56210 05998



QUARTIERS AIL ET ROMARIN
56210 37227



QUARTIERS AIL ET ROMARIN
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37255



PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE, AVEC PELURE
56210 05999



JERSEY SHORE®

Riches en saveur et ultra croustillants, les produits Jersey Shore^{MD} sont enrobés d'une pâte maison à l'ail, au sel de mer et au poivre noir concassé, ce qui les rend parfaits comme accompagnements ou hors-d'œuvre. Irrésistibles! Fabriqués avec des pommes de terre de qualité supérieure avec leur pelure ainsi que des patates douces et des oignons rouges spécialement sélectionnés, leur épaisseur procure une expérience incomparable. Ces produits font l'unanimité!



FRITES DE PATATES DOUCES
55776 00051



FRITES ASSAISONNÉES, AVEC PELURE
55776 00050



RONDELLES D'OIGNON ROUGE, PANÉES
55776 00052

PLUS DE PROFITS

Pour les frites, avoir une seconde option offre la possibilité de faire des ventes incitatives et d'accroître les profits.

UN GOÛT EXCLUSIF

Démarquez-vous de la concurrence en offrant à vos clients un produit exclusif qu'ils ne peuvent pas avoir chez eux.





PRODUITS TRADITIONNELS

Pour les mordus de pommes de terre, ces frites de première qualité sont proposées avec ou sans pelure et offrent un aspect et un goût naturels. Elles accompagnent avec perfection tous les repas et tous les menus. Avec ces frites faciles à préparer, obtenez rapidement une saveur maison authentique.



TRADITIONNEL

Offrez à vos clients le goût d'une pomme de terre de qualité supérieure qu'ils recherchent, grâce aux frites traditionnelles des Fermes Cavendish. Elles sont rapides à préparer et offrent toujours le même goût de qualité supérieure.



JULIENNE SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 30140



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE
56210 04601



7/16" COUPE RÉGULIÈRE, SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 30132



7/16" COUPE RÉGULIÈRE
56210 04150



3/8" COUPE RÉGULIÈRE
56210 04154



3/8" COUPE RÉGULIÈRE, SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 04155



COUPE STEAK
56210 04013



3/8" COUPE ONDULÉE
56210 04152





TRADITIONNEL



7/16" COUPE ONDULÉE
56210 04151



3/8" COUPE ONDULÉE
56210 04226



QUARTIERS COUPÉ EN 10
56210 04020



PETITS DÉS
56210 04112



PETIT DÉJEUNER
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37200



GROS DÉS
56210 04110



RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE RÉGULIÈRE
56210 42555



RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE ONDULÉE
56210 42550



BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE
56210 41868



BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE
56210 41565



GALETTES DE POMMES DE TERRE
56210 34510



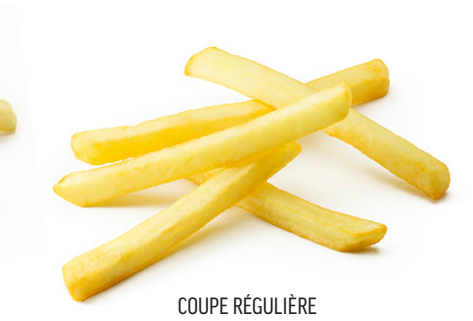
GALETTES DE POMMES DE TERRE
(sac en plastique clair imprimé)
56210 37231



DOUBLE R™



JULIENNE
56210 01001



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01002



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01004



COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 01005



COUPE RÉGULIÈRE, SAUMURÉ, AVEC PELURE
56210 01006



COUPE RÉGULIÈRE
56210 01013



PRODUITS DE STYLE MAISON

Les frites et croustilles de première qualité Coupe Maison, avec pelure, offrent tout le goût des produits fraîchement préparés, avec le travail en moins! Une façon rentable d'offrir le goût authentique de la pomme de terre. Vos clients en redemanderont!



COUPE MAISON

Obtenez toujours la même qualité en économisant temps, main-d'œuvre et temps de cuisson grâce à des frites à l'aspect naturel qu'on croirait coupées à la main.



DARK RED NORLAND, JULIENNE, AVEC PELURE
56210 04574



3/8" DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE
56210 04571



7/16" DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE
56210 04573



7/16" DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE
56210 04572



7/16" DARK RED NORLAND, COUPE DROITE,
AVEC PELURE ET SEL DE MER
56210 04570



DARK RED NORLAND, GROS DÉS, AVEC PELURE
56210 04561



7/16" KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE ET SEL DE MER
56210 04580



CROUSTILLES
56210 20455

KENNEBEC

Frites dorées et croustillantes à l'aspect et au goût maison.

DARK RED

Frites à saveur douce fabriquées avec des pommes de terre à pelure rouge, qui sortent du four avec une couleur bien dorée.

RUSSET

La frite parfaite et riche en saveurs.



AMUSE-GUEULE PRODUITS

Aussi rentables que savoureux, nos hors-d'œuvre sont parfaitement enrobés pour offrir à vos clients toutes les saveurs qu'ils désirent. Ces produits qui savent séduire sont un plus irrésistible pour tous vos menus.





HORS-D'ŒUVRE

ONION



1/4" RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA
 56210 18131 - 1 X 2 KG
 56210 18130 - 1 X 4 KG
 56210 18094 - 40 X 6 OZ FAST PACK™
 56210 18095 - 60 X 4 OZ FAST PACK™



1/2" RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA
 56210 18114



RONDELLES D'OIGNONS
 56210 05353

CRISPIGO™



RONDELLES D'OIGNON EN PÂTE
 À FRIRE TEMPURA
 56210 61655



1/2" RONDELLES D'OIGNONS, PÂTE À FRIRE TEMPURA
 CROUSTILLANTE À LA BIÈRE
 56210 18206



RONDELLE D'OIGNON ROUGHT,
 PANÉES JERSEY SHORE®
 55776 00052



FROMAGE



2 3/4" BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA,
 PRODUIT DE FROMAGE FONDU
 56210 19180



1/2" BOUCHÉES DE FROMAGE TEMPURA
 56210 19187



2 1/2" BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA,
 À L'ITALIENNE
 56210 19185



2 7/8" BÂTONNETS DE MOZZARELLA
 PANÉS GOURMET
 56210 19184



TYPE/STYLE DE COUPE	CODE PRODUIT	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS EMBALLAGE	PDS NET/ BRUT (LB)	CASHER	HALAL	FRITURE
CRISPIGO™									
COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 05351 7	3/8"	SANS PELURE	LONG FCY	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	OUI	350 °F 4 M
CLEAR COAT									
JULIENNE	100 56210 05313 5	9/32"	SANS PELURE	LONG FCY	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	ECB	350 °F 2 1/2 M
COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 05315 9	3/8"	SANS PELURE	LONG FCY	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	ECB	350 °F 2 3/4 M
COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 05312 8	7/16"	SANS PELURE	L@	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 °F 3 M
POMMES DE TERRE DOUCES EXTRA CROUSTILLANTES	100 56210 36812 3	3/8"	AVEC PELURE	XLF	6 X 2,5 LB	15/16	OUI	NON	350 °F 3 M
FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES COUPE MINCE	100 56210 36811 6	5/16" X 1/2"	AVEC PELURE	XLF	6 X 2,5 LB	15/16	OUI	NON	350 °F 3 M
FRITES LARGES DE PATATES DOUCES	100 56210 36820 8	5/16" X 5/8"	AVEC PELURE	XLF	6 X 2,5 LB	15/16	NON	NON	350 °F 2 1/2 M
FINE COAT™									
JULIENNE	100 56210 07710 0	9/32"	SANS PELURE	XLF	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 °F 2 1/2 M
JULIENNE	100 56210 07715 5	9/32"	AVEC PELURE	XLF	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	OUI	350 °F 2 1/4-2 3/4 M
COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 07760 5	7/16"	AVEC PELURE	XLF	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 °F 3 M
COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 07750 6	3/8"	SANS PELURE	XLF	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 °F 2 3/4 M
COUPE GAUFREES CROUSTILLANTES, AVEC PELURE	100 56210 07708 7	N/A	AVEC PELURE	B#5	6 X 4 LB	24/25,5	OUI	OUI	350 °F 2 1/4-2 3/4 M
POTATO SCOOPS, AVEC PELURE	100 56210 07772 8	N/A	AVEC PELURE	B#5	6 X 3 LB	18/19,5	OUI	OUI	350 °F 3 1/2-4 M
FLAVOURCRISP®									
COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES	100 56210 05701 0	3/8"	AVEC PELURE	LONG FCY	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES	100 56210 05920 5	3/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 4 LB	24/25,5	OUI	OUI	350 °F 2 M
QUARTIERS ÉPICÉS	100 56210 05718 8	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 2 KG	26,45/27,9	OUI	NON	350 °F 3 1/2-3 1/4 M
QUARTIER ÉPICÉE (sac en plastique clair imprimé)	100 56210 37250 2	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3 1/2-3 1/4 M
QUARTIERS, HERBES DE LA TOSCANE	100 56210 05998 4	COUPE EN 8	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 3/4 M
QUARTIERS AIL ET ROMARIN	100 56210 37227 4	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3 1/2 M
QUARTIER AIL ET ROMARIN (sac en plastique clair imprimé)	100 56210 37255 7	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3 1/2 M
PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE, AVEC PELURE	100 56210 05999 1	3/4" X 1/2" X 1"	AVEC PELURE	N/A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
JERSEY SHORE®									
FRITES DE PATATES DOUCES	100 55776 00051 5	9/16" X 7/16"	AVEC PELURE	LONG FCY	6 X 2,5 LB	15/16	OUI	NON	350 °F 4-4 1/4 M
FRITES ASSAISONNÉES, AVEC PELURE	100 55776 00050 8	9/16" X 7/16"	AVEC PELURE	LONG FCY	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 °F 4 M
RONDELLE D'OIGNON ROUGHT, PANÉES JERSEY SHORE®	100 55776 00052 2	5/8"	S.O.	GRADE A	4 X 1 KG	8,82/9,8	NON	NON	350 °F 2 1/2 M



TYPE/STYLE DE COUPE	CODE PRODUIT	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS EMBALLAGE	PDS NET/ BRUT (LB)	CASHER	HALAL	FRITURE
FRITES TRADITIONNELLES									
COUPE RÉGULIÈRE, SUMAURÉE, AVEC PELURE	100 56210 30132 8	7/16"	AVEC PELURE	PXLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3 M
SELECT COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04154 5	3/8"	SANS PELURE	PXLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3-3 1/4 M
SELECT COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04150 7	7/16"	SANS PELURE	XLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 M
SELECT JULIENNE SAUMURÉ, AVEC PELURE	100 56210 30140 3	9/32"	AVEC PELURE	XLF	6 X 4.5 LB	27/28,50	OUI	OUI	350 °F 2 1/2 M
SELECT COUPE RÉGULIÈRE SAUMURÉ AVEC PELURE	100 56210 04155 2	3/8"	AVEC PELURE	XLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3-3 1/4 M
COUPE STEAK	100 56210 04013 5	7/16" X 7/8"	SANS PELURE	XLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 3/4-4 1/4 M
SELECT COUPE ONDULÉE	100 56210 04152 1	3/8"	SANS PELURE	XLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
SELECT COUPE ONDULÉE	100 56210 04151 4	7/16"	SANS PELURE	XLF	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE	100 56210 04601 4	3/8"	SANS PELURE	LONG FCY	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3-3 1/4 M
COUPE ONDULÉE	100 56210 04226 9	3/8"	SANS PELURE	LONG FCY	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3-3 1/4 M
QUARTIER	100 56210 04020 3	10-CUT	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 1/2 M
BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE	100 56210 41868 2	N/A	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 - 3 M
PETITS DÉES	100 56210 04112 5	3/4" X 1/2" X 1"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
GROS DÉES	100 56210 04110 1	3/4" X 1" X 1"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 3 M
BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE (15 G)	100 56210 41565 0	N/A	N/A	GRADE A	6 X 4 LB	24/25,5	OUI	OUI	350 °F 2 M
RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 42555 0	5/16"	SANS PELURE	N/A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
PETIT DÉJEUNER (sac en plastique clair imprimé)	100 56210 37200 7	3/4" x 1/2" x 1"	SANS PELURE	N/A	6 X 6 LB	36/38	OUI	OUI	350 °F 2 3/4
RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE ONDULÉE	100 56210 42550 5	5/16"	SANS PELURE	N/A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 2 3/4 M
GALETTES DE POMMES DE TERRE (sac en plastique clair imprimé)	100 56210 37231 1	GALETTE	N/A	N/A	4 X 3 KG	26,5/28	OUI	NON	350 °F 2 1/4 M
GALETTES DE POMMES DE TERRE (60-64 G)	100 56210 34510 0	GALETTE	N/A	N/A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 °F 2 1/4 M



TYPE/STYLE DE COUPE	CODE PRODUIT	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS EMBALLAGE	PDS NET/ BRUT (LB)	CASHER	HALAL	FRITURE
DOUBLE R™									
JULIENNE	100 56210 01001 5	N/A	SANS PELURE	GRADE A	6 X 4.5 LB	27/28,5	OUI	OUI	350 °F 2 1/2-2 3/4 M
COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 01002 2	3/8"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 M
COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 01004 6	7/16"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 M
COUPE RÉGULIÈRE AVEC PELURE	100 56210 01005 3	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 M
COUPE RÉGULIÈRE SAUMURÉ AVEC PELURE	100 56210 01006 0	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 3 M
COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 01013 8	1/2"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 °F 4 3/4 M



TYPE/STYLE DE COUPE	CODE PRODUIT	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS EMBALLAGE	PDS NET/ BRUT (LB)	CASHER	HALAL	FRITURE
COUPE MAISON									
DARK RED NORLAND, JULIENNE, AVEC PELURE	100 56210 04574 1	9/32"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 4,5 LB	27/28,5	OUI	NON	350 F 2 1/2 M
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04571 0	3/8"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 F 3-3 1/2 M
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04573 4	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 F 3 1/2-4 M
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04572 7	7/16"	SANS PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 F 3 1/2-4 M
DARK RED NORLAND, COUPE DROITE, AVEC PELURE ET SEL DE MER	100 56210 04570 3	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 F 3 1/2-4 M
DARK RED NORLAND, GROS DÉS, AVEC PELURE	100 56210 04561 1	3/4" X 1" X 1"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	NON	350 F 2 3/4 M
KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE ET SEL DE MER	100 56210 04580 2	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	OUI	OUI	350 F 3-3 1/4 M
CROUSTILLES	100 56210 20455 1	1/10"	AVEC PELURE	GRADE A	6 X 5 LB	30/31,75	NON	NON	350 F 4 1/2-5 M



TYPE/STYLE DE COUPE	CODE PRODUIT	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS EMBALLAGE	PDS NET/ BRUT (LB)	CASHER	HALAL	FRITURE
HORS-D'ŒUVRE									
CAVENDISH FARMS® OIGNON									
RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA	100 56210 18130 2	1/4"	N/A	GRADE A	1 X 4 KG	8,82/9,8	NON	NON	350 F 2-2 1/2 M
RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA	100 56210 18131 9	1/4"	N/A	GRADE A	1 X 2 KG	4,4/5,4	NON	NON	350 F 2-2 1/2 M
RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES	100 56210 18094 7	1/4"	N/A	GRADE A	40 X 6 OZ	15/16,5	NON	NON	350 F 2-2 1/2 M
RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES	100 56210 18095 4	1/4"	N/A	GRADE A	60 X 4 OZ	15/16,5	NON	NON	350 F 2-2 1/2 M
RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA	100 56210 18114 2	1/2"	N/A	GRADE A	1 X 4 KG	8,82/9,8	NON	NON	350 F 2 1/2-3 M
RONDELLES D'OIGNON EN PÂTE À FRIRE TEMPURA	100 56210 61655 2	1/2"	N/A	GRADE A	6 x 1,5 KG	19,8/20,8	NON	NON	350 F 2 1/2-3 M
RONDELLES D'OIGNONS, PÂTE À FRIRE TEMPURA CROUSTILLANTE À LA BIÈRE	100 56210 18206 4	1/2"	N/A	GRADE A	1 X 4 KG	8,82/9,8	NON	NON	350 F 3-3 1/2 M

CAVENDISH FARMS® FROMAGE									
BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, PRODUIT DE FROMAGE FONDU	100 56210 19180 6	2 3/4"	1/2"	GRADE A	1 X 2 KG	4,4/5	NON	NON	350 F 2 1/2 M
BOUCHÉES DE FROMAGE TEMPURA	100 56210 19187 5	1/2"	N/A	GRADE A	2 X 1 KG	4,4/5	NON	NON	350 F 2 3/4 M
BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, À L'ITALIENNE	100 56210 19185 1	2 1/2"	N/A	GRADE A	1 X 5 LB	5/5,6	NON	NON	350 F 2 1/4-2 3/4 M
BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS GOURMET	100 56210 19184 4	2 7/8"	N/A	GRADE A	1 X 5 LB	5/5,6	NON	NON	350 F 2 1/2-3 M

POUR DES ÉCHANTILLONS DE PRODUITS, CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL LOCAL OU VISITEZ-NOUS À **CAVENDISHFARMS.COM**

DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR DES PROFITS ÉLEVÉS

Nous sommes fiers de nos produits, et pour une bonne raison!
Nous utilisons en effet depuis plus de 40 ans des pommes de terre,
des ingrédients et des assaisonnements de première qualité. Vous
pouvez compter sur les produits irrésistibles des Fermes Cavendish
pour créer des menus dont vos clients ne pourront plus se passer.



SIÈGE SOCIAL
100 rue Midland
Dieppe, NB
E1A 6X4

POUR COMMANDER CONTACTER :
1-800-561-7945
customerorders@cavendishfarms.com