



NOUVEAU

CROUSTILLES TREMPETTES

Fine Coat™

**FAITES POUR ÊTRE TREMPÉES,
GARNIES ET REMPLIES.**

TREPEZ, DÉGUSTEZ, REMPLISSÉZ

Les Croustilles Trempettes Fine Coat™ sont des amuse-gueules de pommes de terre avec un centre à la coupe épaisse que vous pouvez garnir. En plus d'être délicieuses, elles sont conçues pour être trempées, garnies ou remplies de n'importe quelle sauce ou trempette de votre création.

Un classique comme le ketchup est toujours de mise, mais des ingrédients raffinés, aux saveurs marquées et aux influences mondiales, sont des vecteurs de croissance.



SAVEUR ET FLEXIBILITÉ

Tremper, garnir et remplir, ce produit fait tout cela (et il est fait pour contenir même les plus denses des trempettes)

PARFAITES POUR LES VENTES INCITATIVES^{#1}

Les frites garnies ont connu une croissance de 25,5 % dans les menus de restauration décontractée au cours des 4 dernières années.^{#1}

UN GOÛT SUR LEQUEL ON PEUT COMPTER

Grâce à notre enrobage breveté, vos clients bénéficieront de l'allure et de la saveur naturelles des pommes de terre, avec les nombreux avantages d'une frite enrobée à tremper.

LES CROUSTILLES TREMPETTES FINE COAT™ DES FERMES CAVENDISH

PRODUITS DELIVERCRISP	GRADE	GTIN	PACK SIZE (LB)	NET/CAISSE (POIDS)	PLAN DE PALETTE	KOSHER	HALAL	MODE DE PRÉPARATION		
								FRITEUSE	CONVECTION	TURBO CHEF*
NOUVELLES FINE COAT™ POTATO SCOOPS	N/A	100 56210 07772 8	6 x 3	18/19.5	10 x 8	OUI	OUI	350° F 3 ½-4 MIN	400° F 10-12 MIN	520° F 3:15 MIN

*Pour connaître les instructions complètes de la cuisson en mode Turbo Chef, demandez à votre représentant des ventes.



BUREAU CHEF
100 Midland Drive
Dieppe, NB
E1A 6X4

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

^{#1}Source: MenuTrends 2020-loaded fries at casual dining.

CFSSCO0PSCA2020F-25
MC/™ Marques de commerce Les Fermes Cavendish Incorporée.
Tous les droits sont réservés.