

# MENU<sup>MC</sup>

---

## GAMME VARIÉE

---

## DE FRITES

---

Découvrez et dégustez notre gamme variée de frites MENU. Assurément l'un de nos 4 produits conviendra à compléter votre centre de l'assiette.

- Goût authentique et aspect croustillant.
- Cuisson rapide.
- Préparées au Canada.
- 2 formats disponibles : 2,04 kg et 2,27 kg.

**Satisfaction garantie à 100 %**

Contactez votre représentant pour plus de détails.

[Colabor.com](http://Colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.



 **COLABOR**

# MENU<sup>MC</sup>

Code	Format	Description
24285	6 × 2,27 kg	Frites 3/8 coupe régulière
24288	6 × 2,27 kg	Frites 3/8 coupe régulière style à l'ancienne
28464	6 × 2,27 kg	Frites 3/8 coupe ondulée
28466	6 × 2,04 kg	Frites julienne



## LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

**Ingrédients :** Pommes de terre, Huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola), Dextrose, Pyrophosphate acide de sodium (aide à préserver la couleur).

**Allégations :** Voir fiches techniques.

**Allergènes :** Voir fiches techniques.

## CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 2 ans

## MODE D'EMPLOI



- Remplir la moitié du panier de la friteuse.
- Faire frire le produit congelé à 350°F (180°C) pendant 3 - 4 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un doré clair.
- Réduire le temps de cuisson pour les plus petites portions.
- Ne pas trop cuire.
- Secouer le panier fréquemment pour obtenir de meilleurs résultats.

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Pour accompagner n'importe quel type de plat, dont notre demi côte levée de porc cuite avec sauce bbq et notre côtelette de porc désossée.

Code	Format	Description
125816	7,65 kg	Demi côte levée de porc cuite avec sauce bbq
33546	50 × 100 g	Côtelettes de porc désossées

Contactez votre représentant pour plus de détails.  
Colabor.com

