



Gamme complète - Liste de produits

Produits de pommes de terre et hors-d'œuvre de qualité supérieure

cavendishfarms.com



Ferme, nourriture, fa



Goûtez à tout ce que la ferme a de bon à offrir

Nous sommes fiers de notre nourriture. C'est pourquoi nous utilisons uniquement des ingrédients et des assaisonnements de qualité supérieure. Vous savez que vous mangez une pomme de terre ou un hors-d'œuvre bien croustillant des Fermes Cavendish lorsque chaque bouchée révèle tout ce que la ferme a de bon à offrir.

Une entreprise alimentaire familiale

Nous sommes une entreprise alimentaire familiale. Les produits que nous cultivons et que nous fabriquons sont issus d'une grande fierté, d'un dévouement de tous les instants et d'un véritable savoir-faire. Les Fermes Cavendish sont une entreprise familiale qui met le client au cœur de ses activités depuis 1882.



amille



Des agriculteurs partenaires

Notre histoire et nos racines, qui sont profondes et desquelles nous tirons une grande fierté, se sont développées grâce au savoir-faire des cultivateurs au cours de plusieurs générations. Forts d'un profond engagement à l'égard de la terre que nous cultivons, de la collectivité et des personnes qui partout dans le monde apprécient nos produits, nous mettons dans votre assiette tout ce que la ferme a de bon à offrir. Et c'est ce que nous faisons le mieux.

Protéger l'environnement

Les Fermes Cavendish se sont engagées à protéger l'environnement en adoptant des normes environnementales rigoureuses. Nous sommes donc le premier producteur de pommes de terre à convertir les déchets solides en biométhane dans une installation ultra moderne.

Notre équipe d'experts a créé la pomme de terre Russet Prospect, qui nécessite moins d'engrais et aucune fumigation des sols.



Accessibilité par connexion Wi-Fi

Cette publication est accessible par connexion Wi-Fi. Si vous utilisez un iPad ou un autre appareil mobile ainsi qu'une connexion Wi-Fi pour accéder à ce PDF, touchez l'image du produit pour aller à la page correspondante, sur le site cavendishfarms.com, afin d'obtenir des détails sur le produit.



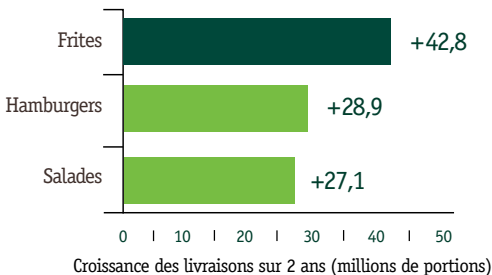
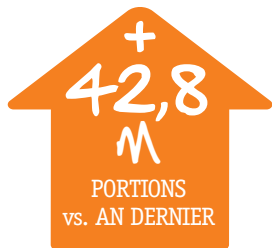
DeliverCrisp^{MC}

Notre enrobage breveté à base de féculé de pomme de terre est conçu pour offrir à ces frites un temps de maintien sans égal. Les frites DeliverCrisp^{MC} arriveront toujours extra croustillantes et délicieuses, quel que soit le contenant. Les clients en redemanderont.

NOUVEAU



DELIVERCRISP^{MC}
3/8 COUPE DROITE
56210 05351



QUELLE EST LA PERFORMANCE DE VOS FRITES?

Demandez à votre représentant de relever le défi DeliverCrisp^{MC}!



Les frites sont rentables

Les frites représentent une option rentable pour les menus et enregistrent la croissance la plus rapide en ce qui concerne les livraisons. Assurez-vous par conséquent de les intégrer aux plats que vous livrez.

55%

des commandes à livrer des restaurants sont des ventes supplémentaires.

et

35%

des consommateurs prévoient d'en consommer encore plus!*

Les frites Clear Coat, coupe droite avec pelure 7/16 po (56210 05312) ne marient très bien avec un délicieux hamburger.



Clear Coat

Les clients adorent les frites bien dorées qui ont un goût véritable de beurre, et c'est exactement ce qu'offre Clear Coat. Les Fermes Cavendish™ sont depuis 20 ans le leader des frites enrobées, et grâce à leur recette exclusive, leur goût est à chaque fois incomparable.



CLEAR COAT
9/32 JULIENNE
56210 05313



CLEAR COAT
3/8 COUPE DROITE
56210 05315



CLEAR COAT
7/16 COUPE DROITE - AVEC PELURE
56210 05312



CLEAR COAT
3/8 FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES
EXTRA CROUSTILLANTES
56210 36812



CLEAR COAT
5/16 X 1/2 FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES
COUPE MINCE STEAK
56210 36811



CLEAR COAT
5/16 X 5/8 FRITES LARGES DE PATATES DOUCES
56210 36820

Pourquoi choisir une frite enrobée?

Les clients adorent les frites enrobées!

Au Canada, les ventes de frites enrobées ont augmenté de 9,5 %¹ au cours de la dernière année, car de plus en plus d'exploitants se rendent compte des avantages liés aux frites extra croustillantes.

Restent chaudes et croustillantes

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

1^{re} caractéristique

Selon une immense majorité de consommateurs, la première qualité d'une délicieuse frite est son côté « croustillant ».²



Fine Coat^{MC}

Le meilleur des deux mondes! Obtenez tous les avantages d'une frite traditionnelle, avec en plus ceux d'une frite enrobée. L'enrobage invisible étonnant de ces frites permet de les maintenir chaudes et croustillantes plus longtemps ainsi que de conserver leur délicieux goût de pommes de terre. Les frites Fine Coat^{MC} XLF offrent une parfaite garniture de l'assiette et plus de profits par assiette.



FINE COAT^{MC}
9/32 JULIENNE
56210 07710



FINE COAT^{MC}
3/8 COUPE DROITE
56210 07730



FINE COAT^{MC}
3/8 COUPE DROITE - AVEC PELURE
56210 07750



FINE COAT^{MC}
7/16 COUPE DROITE
56210 07720



FINE COAT^{MC}
7/16 COUPE DROITE - AVEC PELURE
56210 07760

Frites Fine Coat, coupe droite
3/8 po (56210 07730).





FlavourCrisp^{MC}

Les frites FlavourCrisp^{MC} offrent une variété de goûts audacieux. Grâce à leur enrobage croustillant unique, elles débordent de saveurs. Les frites FlavourCrisp^{MC} restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites traditionnelles et permettent de relever un plat sans difficulté.



FLAVOURCRISP^{MC}
3/8 ÉPICÉE, COUPE DROITE - AVEC PELURE
56210 05701



FLAVOURCRISP^{MC}
FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES,
AVEC PELURE
56210 05920



FLAVOURCRISP^{MC}
QUARTIERS ÉPICÉS (COUPE EN 10) - AVEC PELURE
56210 05718



FLAVOURCRISP^{MC}
QUARTIERS HERBES DE LA TOSCANE
(COUPE EN 8) - AVEC PELURE
56210 05998



FLAVOURCRISP^{MC}
QUARTIERS AIL ET ROMARIN
(COUPE EN 10) - AVEC PELURE
56210 37227



FLAVOURCRISP^{MC}
PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE
- AVEC PELURE
56210 05999



FLAVOURCRISP^{MC}
MÉDAILLONS ONDULÉS AUX HERBES
DE LA TOSCANE
56210 35490



Les frites Jersey Shore^{MD} sont fabriquées à partir de pommes de terre de qualité supérieure avec leur pelure ainsi que des patates douces spécialement sélectionnées. Elles sont épaisses et enrobées d'une savoureuse pâte à l'ail et au poivre noir. Légèrement recouvertes de sel de mer, elles offrent le goût supérieur que les clients adorent et redemandent. Demandez l'authentique. Demandez les frites Jersey Shore^{MD}.

Les frites de pommes de terre douces Jersey Shore^{MD} (55776 00051) ont un enrobage qui fait ressortir tout le goût délicieux de la pomme de terre douce.

La pâte à l'ail et au poivre noir concassé qui enrobe ces rondelles d'oignon rouge leur procure un goût irrésistible (55776 00052).



Demandez l'authentique. Les frites Jersey Shore^{MD} (55776 00050) : vos clients en redemanderont!

Pourquoi choisir un goût audacieux?

Le goût des produits épicés
54 % des clients préfèrent les plats épicés.¹

Plus de profits

Disposer d'une seconde option, en matière de frites, 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.



Frites traditionnelles

Offrez à vos clients le goût d'une pomme de terre de qualité supérieure qu'ils recherchent, grâce aux frites traditionnelles des Fermes Cavendish™. Ces frites, qui sont offertes avec ou sans pelure, ont l'aspect et le goût naturels que recherchent les amateurs de pommes de terre. Elles sont rapides à préparer et offrent toujours le même goût de qualité supérieure.



FERMES CAVENDISH™
9/32 JULIENNE
56210 04011



FERMES CAVENDISH™
3/8 COUPE DROITE
56210 04001



FERMES CAVENDISH™
1/2 COUPE DROITE
56210 04005



FERMES CAVENDISH™
3/8 COUPE DROITE, FONCÉE,
À L'ANCIENNE
56210 04211



FERMES CAVENDISH™
7/16 COUPE DROITE, FONCÉE,
À L'ANCIENNE
56210 04216



FERMES CAVENDISH™
3/8 COUPE DROITE - LA POUTINE
56210 04601



FERMES CAVENDISH™
7/16 COUPE DROITE - LA POUTINE
56210 04104



FERMES CAVENDISH™
7/16 COUPE RÉGULIÈRE - LA POUTINE
- AVEC PELURE
56210 04304

**Pourquoi
choisir une frite
traditionnelle?**

Satisfaisante

Les frites sont le plat le plus demandé dans les restaurants au Canada, soit 1,2 milliard de portions par an.

Préparation rapide

Les frites non enrobées sont idéales pour les plats faits sur commande.

Goût supérieur

Les frites non enrobées offrent un goût supérieur de pomme de terre.



Fermes Cavendish[®]
3/8 Frites coupe ondulée
(56210 04666).



FERMES CAVENDISH[®]
7/16 COUPE ONDULÉE
56210 04003



FERMES CAVENDISH[®]
3/8 COUPE ONDULÉE
56210 04666



FERMES CAVENDISH[®]
7/16 X 7/8 COUPE STEAK
56210 04013



FERMES CAVENDISH[®]
QUARTIERS (COUPE EN 10) - AVEC PELURE
56210 04020



FERMES CAVENDISH[®]
QUARTIERS (COUPE EN 8) - AVEC PELURE
56210 04519



FERMES CAVENDISH[®]
9/32 JULIENNE - SAUMURÉES - AVEC PELURE
56210 30140



FERMES CAVENDISH[®]
7/16 COUPE DROITE - SAUMURÉES - AVEC PELURE
56210 30132



Fermes Cavendish™
Gros dés de pommes de terre
(56210 04110).



Pommes de terre à déjeuner

Au Canada, la part de marché que représente le déjeuner/brunch continue d'augmenter. Profitez de cette tendance grâce aux pommes de terre pour déjeuner des Fermes Cavendish™. Nos pommes de terre pour le déjeuner offrent un délicieux goût de pomme de terre et rendent chaque assiette véritablement copieuse.



FERMES CAVENDISH™
GALETTES DE POMMES DE TERRE (60-64 G)
56210 34510



FERMES CAVENDISH™
GROS DÉS DE POMMES DE TERRE
3/4 X 1 X 1
56210 04110



FERMES CAVENDISH™
PETITS DÉS DE POMMES DE TERRE - AVEC PELURE
3/4 X 1/2 X 5/16
56210 04125



FERMES CAVENDISH™
RONDELLES À DÉJEUNER - COUPE DROITE
56210 42555



FERMES CAVENDISH™
RONDELLES À DÉJEUNER - COUPE ONDULÉE
56210 42550



FERMES CAVENDISH™
BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE (16 G)
56210 41565

Pourquoi choisir un produit de pommes de terre pour le déjeuner?

Les clients veulent pouvoir déjeuner toute la journée

Le déjeuner n'est plus seulement un repas du matin. Offrez donc un déjeuner toute la journée afin d'augmenter vos ventes.

Produit copieux

Les produits de pomme de terre pour déjeuner rendent chaque assiette copieuse et bien garnie.

Commodité

Faciles à manger en voiture, les galettes et petites bouchées pour déjeuner sont parfaites pour ceux qui veulent manger sur le pouce.

FreshCut 7/16 Dark Red Norland,
coupe droite (56210 04572).

Coupe Maison

Grâce aux produits Coupe Maison des Fermes Cavendish[®], répondez à ce que demandent de plus en plus les clients : une « nourriture authentique ». Ces frites avec pelure ainsi que les croustilles de première qualité sont le choix judicieux pour offrir un goût de pomme de terre frais et authentique.



COUPE MAISON
3/8 DARK RED NORLAND,
COUPE DROITE
56210 04571



COUPE MAISON
7/16 DARK RED NORLAND,
COUPE DROITE
56210 04572



COUPE MAISON
7/16 DARK RED NORLAND, COUPE DROITE,
AVEC PELURE
56210 04573



COUPE MAISON
9/32 DARK RED NORLAND
JULIENNE - AVEC PELURE
56210 04574



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



COUPE MAISON
7/16 DARK RED NORLAND,
PETITS DÉS 3/4 X 1/2 X 1
56210 04575



COUPE MAISON
3/8 DARK RED NORLAND, GROS DÉS
- AVEC PELURE
56210 04561

Économisez sur le coût toujours plus élevé de la main-d'œuvre avec les frites CoupeMaison!

CoupeMaison 1/2 po Russet, coupe droite avec pelure (56210 04552)



COUPE MAISON
3/8 RUSSET, COUPE DROITE
- AVEC PELURE
56210 04551



COUPE MAISON
RUSSET, JULIENNE, COUPE DROITE
- AVEC PELURE
56210 04553



COUPE MAISON
1/2 RUSSET - AVEC PELURE
56210 04552



COUPE MAISON
7/16 KENNEBEC, COUPE DROITE
- AVEC PELURE
56210 04585



COUPE MAISON
7/16 KENNEBEC, COUPE DROITE,
AVEC PELURE ET SEL DE MER
56210 04580



COUPE MAISON
1/10 CROUSTILLES - AVEC PELURE
56210 20455

Pourquoi choisir les frites Homestyle?

Tendance

Offrez à vos clients ce qu'ils demandent : des produits simples, comme s'ils étaient faits maison.

Uniformité

Profitez des avantages qu'offrent des produits surgelés d'une qualité supérieure qui ne varie pas.

Goût

Rien ne vaut le goût d'un produit frais. Les frites et croustilles Homestyle sont faites à partir de variétés de pommes de terre de qualité supérieure au goût authentique.



Les oignons, fromages et légumes des Fermes Cavendish^{MD} sont enrobés d'une tempura dorée dont nous avons le secret, pour un goût exceptionnel et d'excellents profits. Ajoutez donc dès aujourd'hui à votre menu un hors-d'œuvre des Fermes Cavendish^{MD}.



Hors-d'œuvre

Oignon

Les rondelles d'oignon (1/4) enrobées de pâte tempura (56210 18130) rehaussent le goût de ce steak de faux-filet grillé.

Disponible
en format
4 & 6 oz
Fast PackTM



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNONS CROUSTILLANTES 1/4,
ENROBAGE TEMPURA
56210 18131 - 1 X 2 KG
56210 18130 - 1 X 4 KG
56210 18094 - 40 X 6 OZ EMBALLAGES FAST PACK
56210 18095 - 60 X 4 OZ EMBALLAGES FAST PACK



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNONS CROUSTILLANTES 1/2,
ENROBAGE TEMPURA
56210 18114



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNON PANÉES 1/4
56210 18070



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNON PANÉES 1/2
56210 18050



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNON PANÉES
GASTRONOMIQUES 5/8
56210 18051



FERMES CAVENDISH^{MD}
RONDELLES D'OIGNONS CROUSTILLANTES SAVEUR
DE BIÈRE, 1/2, ENROBAGE TEMPURA
56210 18206



FERMES CAVENDISH^{MD}
PÉTALES D'OIGNON CROUSTILLANTES,
ENROBAGE TEMPURA
56210 17012



Fromage



FERMES CAVENDISH™
BÂTONNETS DE MOZZARELLA CROUSTILLANTS,
ENROBAGE TEMPURA, PROD. DE FROMAGE FONDU
56210 19180



FERMES CAVENDISH™
BOUCHÉES DE FROMAGE CROUSTILLANTES,
ENROBAGE TEMPURA
56210 19187



FERMES CAVENDISH™
BÂTONNETS DE MOZZARELLA
PANÉS GOURMET
56210 19184



FERMES CAVENDISH™
BÂTONNETS DE MOZZARELLA CROUSTILLANTS,
ENROBAGE TEMPURA, À L'ITALIENNE
56210 19185

Légumes



FERMES CAVENDISH™
CHAMPIGNONS EN BOUTON, ENROBAGE TEMPURA
56210 19120



FERMES CAVENDISH™
QUARTIERS DE CORNICHONS PANÉS
56210 19107



FERMES CAVENDISH™
CROUSTILLES DE CORNICHONS,
ENROBAGE TEMPURA
56210 19106



FERMES CAVENDISH™
BÂTONNETS DE COURGETTE, ENROBAGE TEMPURA
56210 19160



DeliverCrisp™

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|--|-------------------|--------|------------------|----------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|----------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FERMES CAVENDISH™ FRITES DELIVERCRISP | | | | | | | | | | | |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 05351 7 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 4 M | 400 °F 10 M |

Clear Coat

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|--|-------------------|--------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|-------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FERMES CAVENDISH™ FRITES CLEAR COAT | | | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 05313 5 | 9/32" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 1/2 M | 400 °F 10 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 05315 2 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 10 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 05312 8 | 7/16" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | N/A |
| POMMES DE TERRE DOUCES EXTRA CROUSTILLANTES | 100 56210 36812 3 | 3/8" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 2,5 LB | 15/16 | 10 X 9 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 400 °F 13 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 | 10 X 9 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 400 °F 11 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 | 10 X 9 | NON | NON | 350 °F 2 1/2 M | N/A |

Fine Coat™

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|--------|------------------|-------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|-------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| CAVENDISH FARMS™ FRITES FINE COAT™ | | | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 07710 0 | 9/32" | SANS PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 400 °F 10 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 07730 8 | 3/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 11 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 07750 6 | 3/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 11 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 07720 9 | 7/16" | SANS PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | N/A |
| COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 07760 5 | 7/16" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | N/A |

FlavourCrisp™

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|----------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FERMES CAVENDISH™ FRITES FLAVOURCRISP™ | | | | | | | | | | | |
| MÉDAILLONS ONDULÉS, HERBES DE LA TOSCANE | 100 56210 35490 4 | 1/4 ÉPAISSEUR | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 4 LB | 24/25,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 4 M | 400 °F 12-14 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES | 100 56210 05701 0 | 3/8" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 10 M |
| FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES | 100 56210 05920 5 | 3/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 4 LB | 24/25,5 | 9 X 6 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 M | 400 °F 8 M |
| QUARTIERS ÉPICÉS | 100 56210 05718 8 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 2 KG | 26,45/27,9 | 10 X 8 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 425 °F 10-12 M |
| QUARTIERS, HERBES DE LA TOSCANE | 100 56210 05998 4 | COUPE EN 8 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 3/4 M | 400 °F 13 M |
| QUARTIERS AIL ET ROMARIN | 100 56210 37227 4 | COUPE EN 10 | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 425 °F 10-12 M |
| PETITS DÉS AUX HERBES DE LA TOSCANE - AVEC PELURE | 100 56210 05999 1 | 3/4" X 1/2" X 1" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 15 M |

Jersey Shore®

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|---------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|-------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FERMES CAVENDISH™ FRITES 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 | 10 X 8 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 400 °F 13 M |
| FRITES ASSAISONNÉES, AVEC PELURE | 100 55776 00050 8 | 9/16" X 7/16" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | N/A |
| RONDELLES D'OIGNON ROUGE, PANÉES | 100 55776 00052 2 | 5/8" | S.O. | GRADE A | 4 X 1 KG | 8,82/9,8 | 10 X 7 | NO | NON | 350 °F 2 1/2 M | N/A |

Frites traditionnelles

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|--------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|-------------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FRITES TRADITIONNELLES DES FERMES CAVENDISH™ | | | | | | | | | | | |
| JULIENNE | 100 56210 04011 1 | 9/32" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 6 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 425 °F 1 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04001 2 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 3/4 M | 425 °F 0-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE FONCÉE | 100 56210 04211 5 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE | 100 56210 04601 4 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE ONDULÉE | 100 56210 04666 1 | 3/8" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, FONCÉE | 100 56210 04216 0 | 7/16" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE | 100 56210 04104 0 | 7/16" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, LA POUTINE, AVEC PELURE | 100 56210 04304 4 | 7/16" | AVEC PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE ONDULÉE | 100 56210 04003 6 | 7/16" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 6 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04005 0 | 1/2" | SANS PELURE | LONG FCY | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 1/4 M | 425 °F 10-12 M |
| COUPE STEAK | 100 56210 04013 5 | 7/16" X 7/8" | SANS PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 3 1/2 M | 400 °F 9 M |
| QUARTIER | 100 56210 04020 3 | 10-CUT | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 3-3 1/2 M | 400 °F 12-14 M |
| QUARTIER | 100 56210 04519 2 | 8-CUT | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3/4 M | N/A |
| JULIENNE, SAUMURÉE, AVEC PELURE | 100 56210 30140 3 | 9/32" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 6 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 425 °F 11 M |
| COUPE RÉGULIÈRE, SUMAURÉE, AVEC PELURE | 100 56210 30132 8 | 7/16" | AVEC PELURE | XLF | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 M | 425 °F 10-12 M |

Pommes de terre à déjeuner

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|------------------|------------------|---------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|------------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| POMMES DE TERRE DÉJEUNER TRADITIONNELLES DES FERMES CAVENDISH™ | | | | | | | | | | | |
| GROS DÉS | 100 56210 04110 1 | 3/4" X 1" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 8 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 3/4 M | 400 °F 15 M |
| PETITS DÉS | 100 56210 04112 5 | 3/4" X 1/2" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 12 M |
| RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 42555 0 | 5/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 415 °F 9-11 M |
| RONDELLES À DÉJEUNER, COUPE ONDULÉE | 100 56210 42550 5 | 5/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 8 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 3/4 M | 415 °F 9-11 M |
| BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE (15 G) | 100 56210 41565 0 | S.O. | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 4 LB | 24/25,5 | 9 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 M | 400 °F 10 M |
| GALETTES DE POMMES DE TERRE (60-64 G) | 100 56210 34510 0 | GALETTE | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 9 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2-3 M | 400 °F 8-12 M |

Coupe Maison

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | AVEC/SANS PELURE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | |
|---|-------------------|------------------|------------------|---------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|---------------------|
| | | | | | | | | | | FRITURE | CONVECTION |
| FERMES CAVENDISH™ COUPE MAISON | | | | | | | | | | | |
| RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 04551 2 | 3/8" | AVEC PELURE | PXLF | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3-3 1/2 M | 425 °F 10-12 MIN |
| RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 04552 9 | 1/2" | AVEC PELURE | PXLF | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 6 | Ⓢ | OUI | 350 °F 4 M | S.O. |
| RUSSET JULIENNE, AVEC PELURE | 100 56210 04553 6 | 9/32" | AVEC PELURE | PXLF | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 2 1/4 M | S.O. |
| DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04571 0 | 3/8" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3-3 1/2 M | 425 °F 10-12 M |
| DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE | 100 56210 04572 7 | 7/16" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 1/2-4 M | 425 °F 10-12 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 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 1/2-4 M | 425 °F 10-12 M |
| DARK RED NORLAND, JULIENNE, AVEC PELURE | 100 56210 04574 1 | 9/32" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 4,5 LB | 27/28,5 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 1/2 M | 425 °F 11 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 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 3 1/2-4 M | 425 °F 10-12 M |
| DARK RED NORLAND, PETITS DÉS | 100 56210 04575 8 | 3/4" X 1/2" X 1" | SANS PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 8 | Ⓢ | NON | 350 °F 2 3/4 M | 400 °F 15 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 | 10 X 8 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 1/4 MIN | S.O. |
| 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 | 10 X 7 | Ⓢ | OUI | 350 °F 3 1/2-4 M | 425 °F 10-12 M |
| KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE | 100 56210 04585 7 | 7/16" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 7 | Ⓢ | NON | 350 °F 3 1/2-4 M | 425 °F 10-12 M |
| CROUSTILLES | 100 56210 20455 1 | 1/10" | AVEC PELURE | GRADE A | 6 X 5 LB | 30/31,75 | 10 X 6 | Ⓢ | NON | 350 °F 3-4 M | 400 °F 10 M |

Hors-d'œuvre

| TYPE/STYLE DE COUPE | CODE PRODUIT | TAILLE | GRADE | POIDS EMBALLAGE (LB) | PDS NET/BRUT (LB) | PALETTE | CASHER | HALAL | PRÉPARATION (TEMP./MINUTES) | | |
|--|-------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----------------------------|--|--|
| | | | | | | | | | FRITURE | | |
| FERMES CAVENDISH™ OIGNON | | | | | | | | | | | |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18130 2 | 1/4" | GRADE A | 1 X 4 KG | 8,82/9,8 | 12 X 10 | NON | NON | 350 °F 2-2 1/2 M | | |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18131 9 | 1/4" | GRADE A | 1 X 2 KG | 4,4/5,4 | 15 X 14 | NON | NON | 350 °F 2-2 1/2 M | | |
| RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES | 100 56210 18094 7 | 1/4" | GRADE A | 40 X 6 OZ | 15/16,5 | 10 X 7 | NON | NON | 350 °F 2-2 1/2 M | | |
| RONDELLES D'OIGNON, TEMPURA, PORTIONS INDIVIDUELLES | 100 56210 18095 4 | 1/4" | GRADE A | 60 X 4 OZ | 15/16,5 | 10 X 7 | NON | NON | 350 °F 2-2 1/2 M | | |
| RONDELLES D'OIGNONS - TEMPURA | 100 56210 18114 2 | 1/2" | GRADE A | 1 X 4 KG | 8,82/9,8 | 12 X 10 | NON | NON | 350 °F 2 1/2-3 M | | |
| RONDELLES D'OIGNON PANÉES | 100 56210 18070 1 | 1/4" | GRADE A | 4 X 1 KG | 8,82/9,8 | 12 X 10 | NON | NON | 350 °F 1 3/4-2 1/2 M | | |
| RONDELLES D'OIGNON PANÉES | 100 56210 18050 3 | 1/2" | GRADE A | 4 X 1 KG | 8,82/9,8 | 12 X 10 | NON | NON | 350 °F 2 1/4-2 3/4 M | | |
| RONDELLES D'OIGNON PANÉES GOURMET | 100 56210 18051 0 | 5/8" | GRADE A | 4 X 1 KG | 8,82/9,8 | 10 X 7 | NON | NON | 350 °F 3 1/2-4 M | | |
| RONDELLES D'OIGNONS, PÂTE À FRIRE TEMPURA CROUSTILLANTE À LA BIÈRE | 100 56210 18206 4 | 1/2" | GRADE A | 1 X 4 KG | 8,82/9,8 | 12 X 10 | NON | NON | 350 °F 3-3 1/2 M | | |
| PÉTALES D'OIGNONS ÉPICÉES, TEMPURA | 100 56210 17012 2 | COUPE EN 8 | GRADE A | 1 X 4 KG | 8,82/9,8 | 15 X 8 | NON | NON | 350 °F 2 1/4-2 3/4 M | | |
| FERMES CAVENDISH™ FROMAGE | | | | | | | | | | | |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, PROD. DE FROMAGE FONDU | 100 56210 19180 6 | 2 3/4" | GRADE A | 1 X 2 KG | 4,4/5 | 20 X 8 | NON | NON | 350 °F 2 1/2 M | | |
| BOUCHÉES DE FROMAGE TEMPURA | 100 56210 19187 5 | 1/2" | GRADE A | 2 X 1 KG | 4,4/5 | 20 X 12 | NO | NON | 350 °F 2 3/4 M | | |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS GOURMET | 100 56210 19184 4 | 2 7/8" | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5,6 | 20 X 8 | NON | NON | 350 °F 2 1/2-3 M | | |
| BÂTONNETS DE MOZZARELLA TEMPURA, À L'ITALIENNE | 100 56210 19185 1 | 2 1/2" | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5,6 | 20 X 8 | NON | NON | 350 °F 2 1/4-2 3/4 M | | |
| FERMES CAVENDISH™ LÉGUMES | | | | | | | | | | | |
| CHAMPIGNONS EN BOUTON TEMPURA | 100 56210 19120 2 | N/A | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5,6 | 20 X 12 | NON | NON | 350 °F 1/2-4 M | | |
| BÂTONNETS DE COURGETTE, PÂTE À FRIRE TEMPURA | 100 56210 19160 8 | 3" | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5,6 | 20 X 8 | NON | NON | 350 °F 2 1/4-2 3/4 M | | |
| CROUSTILLES DE CORNICHONS TEMPURA | 100 56210 19106 6 | N/A | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/5,6 | 20 X 12 | NON | NON | 350 °F 3 M | | |
| QUARTIERS DE CORNICHONS PANÉS | 100 56210 19107 3 | 4,75" | GRADE A | 1 X 5 LB | 5/6 | 20 X 12 | NON | NON | 350 °F 2 3/4-3 M | | |

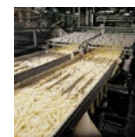


Cliquez sur la carte pour être redirigé vers les vidéos régionales.



Présence des Fermes Cavendish

Les Fermes Cavendish^{MD} sont le quatrième plus important fabricant de produits de pommes de terre surgelés en Amérique du Nord. Nos usines sont situées dans les plus grandes régions productrices de pommes de terre du continent. L'installation où sont fabriqués nos hors-d'œuvre se trouve dans la principale région légumière du sud de l'Ontario.



2006

Les Fermes Cavendish fêtent 26 années d'existence en franchissant le seuil de vente d'un milliard de livres de produits.



2016

Annnonce d'une nouvelle usine à Lethbridge, en Alberta.

Historique des Cavendish Farms



1980

Le groupe Irving fait l'acquisition de C.M. McLean, un producteur de légumes et de frites surgelés de l'Île-du-Prince-Édouard, qui est alors renommé Les Fermes Cavendish.



2001

Les Fermes Cavendish font l'acquisition de leur première usine de transformation aux États-Unis, à Jamestown, dans le Dakota du Nord.



1996

Les Fermes Cavendish construisent une deuxième installation ultramoderne à l'Î.-P.-É.



2009

Ouverture du Centre de création culinaire Cavendish auquel le laboratoire Smartest Kitchen intègre ses ressources, ainsi que d'une chaîne de transformation pilote de 5 M\$.

Ouverture de la plus importante usine de biogaz en Amérique du Nord, seule usine du genre dans l'industrie de la fabrication de frites. Acquisition de la division des produits enrobés d'Omstead Food, à Wheatley, en Ontario.



HOLLAND COLLEGE
PRINCE EDWARD ISLAND

2005

Les Fermes Cavendish forment un partenariat avec le Holland College et le laboratoire Smartest Kitchen du Culinary Institute of Canada pour faire progresser la science culinaire.



2010

Début du chantier de construction d'une installation de gaz naturel pour remplacer le mazout brut.

2013

Acquisition d'une usine de transformation à Lethbridge, en Alberta.



2017

Nouvelle installation de stockage réfrigéré de 50 millions de livres à New Annan, à l'Î.-P.-É.





Innovation intelligente

Nous avons formé un partenariat avec le Holland College et le Culinary Institute of Canada afin de créer le Centre de création culinaire Cavendish. Notre équipe d'experts utilise son savoir-faire pour créer des saveurs et des produits qui séduisent.



Siège social
100, prom. Midland
Dieppe (N.-B.) E1A 6X4

Pour commander
Courriel : customerorders@cavendishfarms.com
Télécopieur : 1-800-363-4422

1-888-88-FRIES (37437)