



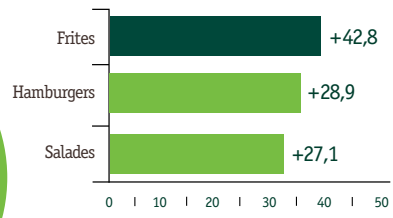
# Frites enrobées et assaisonnées



Accessibilité par  
connexion Wi-Fi



**COMMENT SONT VOS FRITES?**  
 Pour relever le défi DeliverCrisp<sup>MC</sup>, demandez à votre représentant.



**+42,8 M**  
 DE PORTIONS VS L'AD

# DeliverCrisp<sup>MC</sup>

Notre enrobage breveté à base de féculé de pomme de terre est conçu pour procurer à ces frites un temps de maintien sans égal. Les frites DeliverCrisp<sup>MC</sup> sont toujours extra croustillantes et délicieuses, quelque soit le contenant. Les clients en redemanderont!

**Nouveau**



DELIVERCRISP<sup>MC</sup>  
 3/8 COUPE RÉGULIÈRE  
 56210 05351



TYPE/STYLE DE COUPE	TAILLE	AVEC PELURE/ SANS PELURE	GRADE	CODE PRODUIT	FORMAT	POIDS NET (LB)	PALETTE (NIV. X H.)	CASHER	HALAL	PRÉPARATION (TEMP./MINUTES)		
										FRITURE	CONVECTION FOUR	TURBO CHEF
<b>FRITES DELIVERCRISP<sup>MC</sup> FERMES CAVENDISH<sup>MD</sup></b>												
COUPE RÉGULIÈRE	3/8 po	SANS PELURE	LONG FANCY	100 56210 05351 6	6 X 4,5 LB	27/28,5	10 X 7	Ⓢ	OUI	350° F 4 MIN	400° F 10 MIN	350° F 2,5 MIN



# Jersey Shore<sup>MD</sup>

Les frites Jersey Shore<sup>MD</sup> sont fabriquées avec des pommes de terre de qualité supérieure avec leur pelure ainsi que des patates douces spécialement sélectionnées. Elles sont épaisses, enrobées d'une savoureuse pâte à l'ail et au poivre et légèrement salées. Leur goût de vraies pommes de terre est celui qui se rapproche le plus des frites maison.

## L'atout Jersey Shore<sup>MD</sup>

- Frites épaisses avec pelure
- Produit très polyvalent
- Très grand attrait visuel, garnissent très bien l'assiette



JERSEY SHORE<sup>MD</sup>  
 FRITES ÉPAISSSES ASSAISONNÉES  
 - AVEC PELURE  
 55776 00050



JERSEY SHORE<sup>MD</sup>  
 FRITES DE PATATES DOUCES  
 ASSAISONNÉES - AVEC PELURE  
 55776 00051



JERSEY SHORE<sup>MD</sup>  
 RONDELLES D'OIGNONS ROUGES  
 CROUSTILLANTES  
 55776 00052

**ÉGALEMENT OFFERTES RONDELLES D'OIGNONS ROUGES CROUSTILLANTES!**

TYPE/STYLE DE COUPE	TAILLE	AVEC PELURE/ SANS PELURE	GRADE	CODE PRODUIT	FORMAT	POIDS NET (LB)	PDS BRUT (LB)	PALETTE (NIV. X H.)	CASHER	HALAL	TEMPS DE CUISSON (FRITURE 350° F)
<b>JERSEY SHORE<sup>MD</sup></b>											
FRITES ÉPAISSSES ASSAISONNÉES - AVEC PELURE	COUPE ÉPAISSE	AVEC PELURE	LONGUE	100 55776 00050 8	6 X 4,5 LB	27	28,50	10 X 7	Ⓢ	OUI	4 MIN
FRITES DE PATATES DOUCES ASSAISONNÉES - AVEC PELURE	9/16 po x 7/16 po	AVEC PELURE	LONGUE	100 55776 00051 5	6 X 2,5 LB	15	17,00	10 X 8	Ⓢ	NON	4 MIN
RONDELLES D'OIGNONS ROUGES CROUSTILLANTES	9/16 po x 7/16 po	S.O.	S.O.	100 55776 00052 2	4 X 1 KG	15	16,00	10 X 7	NON	NON	2 1/2 MIN



Des saveurs audacieuses  
que les clients  
redemandent!

FlavourCrisp<sup>MD</sup>  
Frites sel et poivre extra minces  
56210 05920



# FlavourCrisp<sup>MD</sup>

Les frites FlavourCrisp<sup>MD</sup> offrent une variété de goûts audacieux. Ces produits révolutionnaires possèdent un enrobage croustillant unique et sont remplis de saveur. Les frites FlavourCrisp<sup>MD</sup> ont un temps d'attente sans pareil et relèvent un plat en un rien de temps.

## L'tout FlavourCrisp<sup>MD</sup>

- Goûts uniques que les clients ne peuvent pas reproduire à la maison
- Plus croustillantes et temps d'attente plus long
- Variété de coupes et de saveurs



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
ASSAISONNÉES, COUPE RÉGULIÈRE  
- AVEC PELURE  
56210 05701



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES  
- AVEC PELURE  
56210 05920



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
QUARTIERS ÉPICÉS  
(COUPE EN 10) - AVEC PELURE  
56210 05718



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
QUARTIERS HERBES DE LA TOSCANE  
(COUPE EN 8) - AVEC PELURE  
56210 05998



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
QUARTIERS AIL ET ROMARIN  
(COUPE EN 10) - AVEC PELURE  
56210 37227



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
PETITS DÉS, HERBES DE LA TOSCANE  
- AVEC PELURE  
56210 05999



FLAVOURCRISP<sup>MD</sup>  
MÉDAILLONS ONDULÉS,  
HERBES DE LA TOSCANE  
56210 35490

TYPE/STYLE DE COUPE	TAILLE	AVEC PELURE/ SANS PELURE	GRADE	CODE PRODUIT	FORMAT	POIDS NET (LB)	PDS BRUT (LB)	PALETTE (NIV. X H.)	CASHER	HALAL	TEMPS DE CUISSON (FRITURE 350 °F)
<b>FRITES ENROBÉES FLAVOURCRISP<sup>MD</sup> DES FERMES CAVENDISH<sup>MD</sup></b>											
COUPE RÉGULIÈRE, ÉPICÉES	3/8 po	AVEC PELURE	LONG FCY	100 56210 05701 0	6 X 4,5 LB	27	28,50	10 X 7	Ⓢ	OUI	2 3/4 MIN
FRITES SEL ET POIVRE EXTRA MINCES	3/16 po	AVEC PELURE	LONG FCY	100 56210 05920 5	6 X 4 LB	24	25,50	9 X 6	Ⓢ	OUI	2 MIN
QUARTIERS ÉPICÉS	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	100 56210 05718 8	6 X 2 KG	26,45	27,90	10 X 8	Ⓢ	NON	2 1/2 MIN
QUARTIERS AIL ET ROMARIN	COUPE EN 10	AVEC PELURE	GRADE A	100 56210 37227 4	6 X 5 LB	30	31,75	10 X 7	Ⓢ	NON	2 1/2 MIN
QUARTIERS, HERBES DE LA TOSCANE	COUPE EN 8	AVEC PELURE	GRADE A	100 56210 05998 4	6 X 5 LB	30	31,75	10 X 7	Ⓢ	NON	3 3/4 MIN
PETITS DÉS, HERBES DE LA TOSCANE, AVEC PELURE	1/2 po X 3/4 po X 1 po	AVEC PELURE	GRADE A	100 56210 05999 1	6 X 5 LB	30	31,75	10 X 7	Ⓢ	NON	2 3/4 MIN
MÉDAILLONS ONDULÉS, HERBES DE LA TOSCANE	1/4 po	AVEC PELURE	GRADE A	100 56210 35490 4	6 X 4 LB	24	25,50	10 X 7	Ⓢ	NON	4 MIN



Des frites dorées et croustillantes  
au vrai goût de beurre!

3/8 po Frites coupe régulière  
56210 05315



# Clear Coat

Les clients adorent les frites bien dorées au véritable goût de beurre, et c'est exactement ce qu'offre Clear Coat. Les Fermes Cavendish<sup>MD</sup> sont depuis 15 ans le leader des frites enrobées, et grâce à leur recette exclusive, leur goût est à chaque fois incomparable. Les frites Clear Coat offrent un équilibre idéal entre temps de maintien, saveur et croustillant.

## L'atout Clear Coat

- Goût de beurre véritable
- Période d'attente plus longue
- Exceptionnellement croustillantes



CLEAR COAT  
9/32 PO JULIENNE  
56210 05313



CLEAR COAT  
3/8 PO COUPE RÉGULIÈRE  
56210 05315



CLEAR COAT  
7/16 PO COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE  
56210 05312



CLEAR COAT  
3/8 PO FRITES DE PATATES DOUCES  
56210 36812



CLEAR COAT  
5/16 PO X 5/8 PO FRITES DE PATATES DOUCES  
FRITES COUPE LARGE  
56210 36820



CLEAR COAT  
FRITES DE PATATES DOUCES  
COUPE BIFTECK MINCE  
56210 36811

TYPE/STYLE DE COUPE	TAILLE	AVEC PELURE/ SANS PELURE	GRADE	CODE PRODUIT	FORMAT	POIDS NET (LB)	PDS BRUT (LB)	PALETTE (NIV. X H.)	CASHER	HALAL	TEMPS DE CUISSON (FRITURE 350 °F)
<b>FRITES CLEAR COAT DES FERMES CAVENDISH<sup>MD</sup></b>											
JULIENNE	9/32 po	SANS PELURE	LONGUE	100 56210 05313 5	6 X 4,5 LB	27	28,50	10 X 7	Ⓢ	OUI	2 1/2 MIN
3/8 PO COUPE RÉGULIÈRE	9/32 po	SANS PELURE	LONGUE	100 56210 05315 9	6 X 4,5 LB	27	28,50	10 X 7	Ⓢ	OUI	2 3/4
7/16 PO COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE	7/16 po	AVEC PELURE	LONGUE	100 56210 05312 8	6 X 4,5 LB	27	28,50	10 X 7	Ⓢ	NON	3 MIN
3/8 PO FRITES DE PATATES DOUCES	3/8 po	AVEC PELURE	XLF	100 56210 36812 3	6 X 2,5 LB	15	16	10 X 9	Ⓢ	NON	3 MIN
FRITES DE PATATES DOUCES - COUPE LARGE	5/16 po x 5/8 po	AVEC PELURE	XLF	100 56210 36820 8	6 X 2,5 LB	15	16	10 X 9	NON	NON	2 1/2 MIN
FRITES DE PATATES DOUCES - COUPE BIFTECK MINCE	5/16 po x 1/2 po	AVEC PELURE	XLF	100 56210 36811 6	6 X 2,5 LB	15	16	10 X 9	Ⓢ	NON	3 MIN

Fine Coat™  
9/32 po julienne  
56210 07710



# Fine Coat™

Le meilleur des deux mondes! 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™ offrent une parfaite garniture de l'assiette et plus de profits par caisse.

## L'atout Fine Coat™

- Dorée, croustillante, saveur naturelle de pomme de terre
- Excellente garniture de l'assiette, XLF
- Offertes avec pelure



FINE COAT™  
9/32 PO JULIENNE  
56210 07710



FINE COAT™  
3/8 PO COUPE RÉGULIÈRE  
56210 07730



FINE COAT™  
3/8 PO COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE  
56210 07750



FINE COAT™  
7/16 PO COUPE RÉGULIÈRE  
56210 07720



FINE COAT™  
7/16 PO COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE  
56210 07760

TYPE/STYLE DE COUPE	TAILLE	AVEC PELURE/ SANS PELURE	GRADE	CODE PRODUIT	FORMAT	POIDS NET (LB)	PDS BRUT (LB)	PALETTE (NIV. X H.)	CASHER	HALAL	TEMPS DE CUISSON (FRITURE 350 °F)
<b>FRITES FINE COAT™ DES FERMES CAVENDISH™</b>											
JULIENNE	9/32 po	SANS PELURE	XLF	100 56210 07710 0	6 X 4.5 LB	27	28,50	10 X 7	☺	NON	2 1/2 MIN
COUPE RÉGULIÈRE	3/8 po	SANS PELURE	XLF	100 56210 07730 8	6 X 4.5 LB	27	28,50	10 X 7	☺	NON	2 3/4 MIN
COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE	3/8 po	SANS PELURE	XLF	100 56210 07750 6	6 X 4.5 LB	27	28,50	10 X 7	☺	NON	2 3/4 MIN
COUPE RÉGULIÈRE	7/16 po	SANS PELURE	XLF	100 56210 07720 9	6 X 4.5 LB	27	28,50	10 X 7	☺	NON	3 MIN



## Innovation intelligente

Nous avons formé un partenariat avec le Culinary Institute of Canada du Holland College 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.

## Présence des Fermes Cavendish

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



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

**Pour commander**  
Courriel : [customerorders@cavendishfarms.com](mailto:customerorders@cavendishfarms.com)  
Télécopieur : 1-800-363-4422

# 1-888-88-FRIES (37437)

