

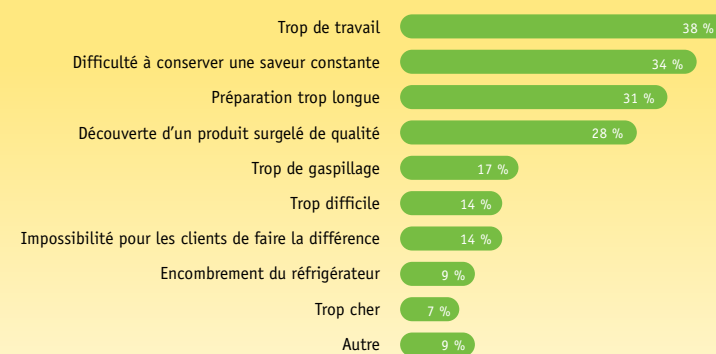


L'avantage CoupeMaison

Profitez à l'année longue de tous les avantages des frites surgelées de qualité supérieure et constante. Directement du congélateur à la friteuse, sans frais de main-d'œuvre supplémentaires. Obtenez plus de portions par kilogramme et utilisez beaucoup moins d'huile.

- Coupées à partir de variétés de pommes de terre fraîches patrimoniales.
- Des goûts et des textures uniques
- Une qualité constante tous les jours
- Économisez du temps et du travail
- Pas de gaspillage
- Moins d'huile requise
- Économisez sur les coûts énergétiques

Raisons pour lesquelles les restaurateurs arrêtent de faire des frites maison



Source : Neilson Ingredient Study - août 2016

Voici ce qui fait des frites CoupeMaison un choix judicieux

Un rendement total grâce aux frites CoupeMaison des Fermes Cavendish

Qualité et constance tout au long de l'année

Éliminez la nécessité de blanchir!

Des coûts d'exploitation réduits avec une consommation réduite d'énergie et d'huile

Satisfaction de la clientèle!

Réduisez le temps de cuisson de 60 %

Du congélateur à la friteuse sans coûts de main-d'œuvre supplémentaires

RUSSET 7/16" COUPE RÉGULIÈRE



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)

CFSSFCA620F-25



Vous avez besoin de croustilles?

Pour remplacer de manière unique les frites, les croustilles CoupeMaison, minces, croustillantes et avec la pelure, offrent un délicieux goût de pomme de terre et un attrait naturel. Faites d'ingrédients simples, avec un goût et un aspect maison, ces frites fraîchement préparées répondent à ce que de plus en plus de clients ont envie aujourd'hui.



1/10" CROUSTILLES - AVEC PELURE



STYLE MAISON



1/2" KENNEBEC
COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE

Guide de produit pour CoupeMaison

Découvrez votre nouvelle frite préférée!

cavendishfarms.com



Russet

Pommes de terre Russet

La pomme de terre originale Russet Burbank a été découverte dans les années 1870 par le fermier Luther Burbank dans le Massachusetts. Elle est de grande taille, à la pelure brun foncé et avec peu d'yeux. Sa chair est blanche, sèche et farineuse, et convient pour la cuisson au four, la purée, et particulièrement bien pour les frites. Elle est également connue sous le nom de Idaho aux États-Unis.

Frites Russet

Les pommes de terre Russet permettent d'obtenir des frites très longues, avec une pelure savoureuse et au goût sain. À la friture, elles deviennent croustillantes et bien dorées et offrent un goût de pomme de terre bien crémeuse.

- Une incontournable pour les frites.
- Les pommes de terre à forte teneur en matière sèche donnent une frite croustillante et dorée.
- La pelure brun foncé est plus visible.
- Texture intérieure crémeuse
- La grande taille de cette pomme de terre est bien adaptée pour les frites.



3/8" RUSSET COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE 56210 04551

3/8" RUSSET COUPE RÉGULIÈRE - SANS PELURE 56210 04541

1/2" RUSSET COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE 56210 04552

7/16" RUSSET COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE 56210 04540

PRÉPARATION

	CODE PRODUIT (GTIN)	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS ENBALLAGE (LB)	PODS NET/ BRUT (KG)	PALETTE	CASHER	HALAL	Friture	CONVECTION	CONVENTIONNEL
RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04551 2	3/8"	AVEC PELURE	PXLF	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 2 3/4 M	425°F (220°C) 10-12 M	450°F (232°C) 22-25 M
RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, SANS PELURE	100 56210 04541 3	3/8"	SANS PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 3 M	-	-
RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04552 9	1/2"	AVEC PELURE	PXLF	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 4 M	-	-
RUSSET, COUPE RÉGULIÈRE, SANS PELURE	100 56210 04540 6	7/16"	SANS PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 3 M	-	-



Dark Red Norland

Pommes de terre Dark Red Norland

Avec sa pelure rouge foncé distincte et sa chair blanche crémeuse, la Norland rouge foncé est vraiment une pomme de terre de qualité supérieure. Cultivée pour la première fois en 1957 par l'Université d'État du Dakota du Nord, cette pomme de terre patrimoniale a un goût doux et terreux avec une texture intérieure crémeuse.

Frites Dark Red Norland

Si vous cherchez des frites originales à la pelure rouge qui cuisent jusqu'à un brun doré foncé, offrant une saveur sucrée et un intérieur moelleux, choisissez les frites Dark Red Norland CoupeMaison.

- Une frite au goût plus sucré et à la couleur dorée foncée pour un style authentique de friterie.
- Conserve sa couleur rouge foncé à la friture.
- Offertes en version avec ou sans pelure.



3/8" DARK RED NORLAND COUPE RÉGULIÈRE 56210 04571

7/16" DARK RED NORLAND COUPE RÉGULIÈRE 56210 04572

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

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

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

3/8" DARK RED NORLAND GROS DÉS - AVEC PELURE 56210 04561

PRÉPARATION

	CODE PRODUIT (GTIN)	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS ENBALLAGE (LB)	PODS NET/ BRUT (KG)	PALETTE	CASHER	HALAL	Friture	CONVECTION	CONVENTIONNEL
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04571 0	3/8"	SANS PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 3 -3 1/2 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 M
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE	100 56210 04572 7	7/16"	SANS PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 3 1/2 - 4 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 M
DARK RED NORLAND, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04573 4	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 3 1/2 - 4 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 M
DARK RED NORLAND, JULIENNE, AVEC PELURE	100 56210 04574 1	SHOESTRING	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 4,5	28,5	10 x 7	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 2 1/2 M	425 °F (220 °C) 11 M	450 °F (232 °C) 22-25 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	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 3 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 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	31,75	10 x 8	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 2 3/4 M	-	-



Kennebec

Pommes de terre Kennebec

Apparue dans les années 1940, la pomme de terre Kennebec est une variété authentique qui offre un goût frais de pomme de terre. En fait, la Kennebec est préférée par de nombreux chefs en raison de sa saveur supérieure. Cette variété blanche ronde à la pelure fine et bronzée présente un aspect de « pomme de terre nouvelle ». L'intérieur blanc crémeux et sucré confère un goût et une texture incroyables.

Frites Kennebec

Pour des frites dorées croustillantes à l'aspect et au goût de pomme de terre maison, choisissez les frites CoupeMaison Kennebec.

- Saveur de pomme de terre unique, au léger goût de noisette
- Les pommes de terre à forte teneur en matière sèche donnent une frite croustillante et dorée.
- Aspect rutilant
- Texture intérieure crémeuse
- Pelure fine



7/16" KENNEBEC COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE 56210 04585

1/2" KENNEBEC COUPE RÉGULIÈRE - AVEC PELURE 56210 04586

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

1/10" CROUSTILLES 56210 20455

PRÉPARATION

	CODE PRODUIT (GTIN)	TAILLE	AVEC/SANS PELURE	GRADE	POIDS ENBALLAGE (LB)	PODS NET/ BRUT (KG)	PALETTE	CASHER	HALAL	Friture	CONVECTION	CONVENTIONNEL
KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04585 7	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	NON	350 °F (180 °C) 3 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 M
KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE	100 56210 04586 4	1/2"	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 4 M	-	-
KENNEBEC, COUPE RÉGULIÈRE, AVEC PELURE ET SEL DE MER	100 56210 04580 5	7/16"	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 7	Ⓢ	OUI	350 °F (180 °C) 3 M	425 °F (220 °C) 10-12 M	450 °F (232 °C) 22-25 M
CROUSTILLES	100 56210 20455 1	1/10"	AVEC PELURE	GRADE A	6 x 5	31,75	10 x 5	NON	NON	350 °F (180 °C) 3 M	-	-