



**NOUVELLES
TAILLES DE COUPE!**



Coupe droite, 1/2 po, avec pelure

CoupeMaison Russet

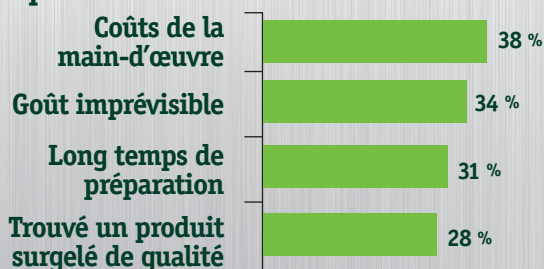
cavendishfarms.com

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 elles offrent un goût de pomme de terre bien crémeuse. Voilà pourquoi les chefs affirment que la Russet est la pomme de terre à utiliser pour préparer la frite parfaite.



CoupeMaison Russet julienne

Les quatre principales raisons de l'abandon des frites coupées à la main par les exploitants



Les ventes de frites avec coupe droite et pelure ont augmenté **4 fois plus vite** que celles des frites sans pelure cette année!

(*en Amérique du Nord, par rapport à l'an dernier, avec pelure + 9,5 %/sans pelure + 2,2 %)

Offrez à chaque fois des frites parfaites à vos clients tout en évitant des coûts de main-d'œuvre toujours plus élevés!



Coupe droite 1/2 po, avec pelure



Coupe droite 3/8 po, avec pelure

	GRADE	GTIN	TAILLE D'EMBALLAGE (LB)	POIDS NET/BRUT (LB)	PALETTE (NIVEAUX X HAUTEUR)	CASHER	HALAL	TEMPS DE CUISSON
FRITES COUPEMAISON RUSSET DES FERMES CAVENDISH								
Coupe droite 3/8 po, avec pelure	PXL	100 56210 04551 2	6 X 5	30/31,75	10 X 6	Ⓢ	OUI	3 1/2 MIN
Coupe droite 1/2 po, avec pelure 	PXL	100 56210 04552 9	6 X 5	30/31,75	10 X 6	Ⓢ	OUI	4 MIN
Julienne, avec pelure 	PXL	100 56210 04553 6	6 X 4,5	30/31,75	10 X 6	Ⓢ	OUI	2 1/4 MIN



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

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

1-888-88-FRIES (37437)