

Frite de Manioc



Frite de Manioc

précuite et surgelée

INGRÉDIENTS :

Manioc, sel / Pas d'allergène

CONSERVATION :

24 mois à -18°C

Après cuisson, conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 5 jours

PRÉPARATION :

A la friteuse : Chauffer l'huile à 200°C, plonger les frites surgelées et frire pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Placer les frites sur du papier absorbant

A la poêle : Placer les frites de manioc surgelées en une seule couche, frire dans la poêle pendant 6 minutes, remuer de temps en temps, jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée

Four conventionnel : Préchauffer le four à 200°C. Placer les frites de manioc surgelées en une couche et cuire pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée

EMBALLAGE : Sachet de 2,72 kg / Sachet de 450 g

ORIGINE : Honduras

1 portion = 4-5 frites

LOGISTIQUE

Poids net	Conditionnement	Dimensions du carton (cm)	Palettisation
Sachet de 2,72 kg	4 sachets par carton	36 x 28 x 15	60 cartons
Sachet de 450 g	20 sachets par carton	48 x 32 x 17	49 cartons

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur énergétique	100 kcal (418 Kj)
Protéines	0 g
Glucides	26 g
Dont fibres	2 g
Dont sucre	0 g
Lipides	0 g
Dont acides gras	0 g
Dont cholestérol	0 g
Sodium	92 mg

Fer

1% des AJR*

Calcium

2% des AJR*

*Apports journaliers recommandés, basé sur un régime alimentaire de 2000 calories

Ace International Foods

447 rue du Nan - 45170 Saint Lyé la Forêt - France
Tél. +33 (0)2 38 91 39 05 - Fax +33 (0)9 72 21 63 79
siren 527 806 590 - ape 4690Z

www.by-ace.com - contact@by-ace.com

