



Our Menu Signatures

## FRY'N DIP



### INNOVAZIONE

- Taglio esclusivo a U: perfetto connubio tra bordi croccanti e pieno gusto di patata
- Nuove opportunità di differenziazione per personalizzare il menù



### SERVIZIO

- Pronti in soli 3 minuti come il classico bastoncino
- Perfetto per i menù tradizionali, ma anche per proposte più trendy come snack e aperitivi



### PROFITTO

- Più porzioni rispetto ai tagli classici grazie alla forma esclusiva

Bastoncini di patate dal taglio concavo a forma di "U", prefritti e surgelati.



cod. 400005

### INGREDIENTI

Patate (95%), olio di girasole (5%).

Non contiene allergeni.

### CONSERVAZIONE

-18°C



24 mesi dalla data di produzione

Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

### PREPARAZIONE



175°C

3 min

Si raccomanda la cottura del prodotto da surgelato.  
Per piccole quantità ridurre i tempi di cottura.

Portare la temperatura dell'olio a 175°C.  
Cuocere ½ cestello di prodotto per circa 3 min

### VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto surgelato	Prodotto surgelato	Prodotto fritto
Valore energetico (kj/kcal)	609 / 145	701 / 168
Grassi (g) di cui:	5	7,5
- Acidi grassi saturi (g)	0,6	Dipende dall'olio utilizzato dal ristorante
- Acidi grassi monoinsaturi (g)	2,0	
- Acidi grassi polinsaturi (g)	2,5	
Carboidrati (g) di cui	21	21
- Zuccheri (g)	0,5	0,5
Fibre (g)	3	3
Proteine (g)	2,5	2,5
Sale (g)	0,1	0,1

Prodotto e commercializzato da McCain Foods in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	400005	
Unità di imballaggio interno	Busta	
Peso netto	2,5kg	
Dimensioni (mm)	L388 x W255	
EAN	8710438058529	
Unità di imballaggio esterno	Cartone	
Contenuto	5 x 2,5kg = 12,5kg	
Dimensioni (OD;mm)	L396 x W263 x H312	
EAN	8710438058536	
Pallet	Europallet	
Cartoni per strato	9	
Strati per pallet	6	
Cartoni per pallet	54	
Peso netto (kg)	675	
Peso lordo (incl. pallet; kg)	719	
Dimensioni (incl. pallet; mm)	L1200 x W800 x H2020	
EAN	8710438079111	

