



(01)05400141288933

PCE Frites superfrit précuites 14mm 2kg Boni

Frites précuites, surgelées

**Information technique et logistique :**

N°article : 57616  
A commander par : 1 Pièce  
Conditionnement : Carton de 5  
Unités par palette : 360

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 2 KGM  
Poids net (gr.) par unité : 2000  
Poids brut (gr.) par unité : 2140

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

- Plongez les frites surgelées dans une friteuse préchauffée à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (± 4 min). - Chauffez la graisse ou l'huile de friture à 175 °C maximum afin de limiter la formation d'acrylamide potentiellement nocif. - Remplissez le panier à friture à mi-hauteur, et pas plus haut que le niveau de l'huile ou de la graisse de cuisson. Pour les petites quantités, limitez le temps de cuisson afin d'éviter que les frites ne brunissent. - Après la cuisson, mettez les frites dans un plat garni d'essuie-tout pour absorber la graisse excédentaire. - Renouvelez la graisse ou l'huile de friture après 10 utilisations environ.

Conditions de stockage :

Conservez les produits surgelés dans un surgélateur fermé, à une température inférieure à - 18 °C. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.

Allégations :

Outre une grande attention portée à la qualité des pommes de terre, nous accordons également beaucoup d'importance au calibrage de nos frites. Nous sélectionnons les frites selon leur taille et nous écartons celles qui présentent des défauts. Seules les frites les plus belles vous sont présentées! De plus, la précuisson à l'huile de tournesol permet à ces frites extragrandes de conserver leur vrai goût de pomme de terre.

Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

**Les ingrédients :**

97,1 % pommes de terre, 2,9 % huile de tournesol.

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion : 1 portion 150 g  
nbre portions par emballage : 13

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par portion	% (2)
Energie (kJ)	507kJ	761kJ	9
Energie (kcal)	121kcal	181kcal	
Lipides (g)	2.9g	4.4g	6
Dont lipides saturés (g)	0.4g	0.6g	3
Glucides (g)	20g	30g	12
- Dont sucres (g)	0g	0g	0
Fibres alimentaires (g)	2.4g	3.6g	
Protéines (g)	2.4g	3.6g	7
Sel (g)	0.04g	0.06g	1

(2) % de l'apport quotidien de référence par portion

**Contact :**

Colruyt Group NV / SA  
Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gslbelu.org/>