



SPECIAL *Choice*

Le specialità che arricchiscono il menù

## Wedgehouse

Spicchi di patate taglio lungo e sottile,  
prefritti e surgelati

### Unicità

- **Croccanti e dorati** come un bastoncino, con in più tutto il **gusto** e la **consistenza** di un **maxi spicchio**
- Ideali come contorno di classe per **personalizzare** i menù più ricercati

### Profitto

- Ottima **porzionabilità** grazie al taglio lungo e sottile che assicura **maggior volume** nel piatto
- Ideale per **diversi momenti** di consumo

### Servizio

- **Facili e veloci** da preparare, come un bastoncino
- Pronti in pochi minuti, in **friggitrice** e al **forno**

CONSERVAZIONE



PREPARAZIONE



175°C

Friggitrice



200°C

Forno

TEMPI DI COTTURA



≥ 3 min





# SPECIAL *Choice*



## Wedgehouse

cod. 109500

### Ingredienti

Patate, olio di girasole.

### Valori nutrizionali

Per 100g di prodotto surgelato	Prodotto surgelato	Prodotto fritto
Valore energetico (kj/kcal)	541/129	652 / 156
Grassi (g) di cui:	3,5	6,5
Acidi grassi saturi (g)	0,4	Dipende dall'olio utilizzato dal ristorante
Acidi grassi monoinsaturi (g)	1,4	
Acidi grassi polinsaturi (g)	1,7	
Carboidrati (g) di cui:	21	21
Zuccheri (g)	0,4	0,4
Fibre (g)	1,5	1,5
Proteine (g)	2,5	2,5
Sale (g)	0,13	0,13

Questo prodotto è prodotto e commercializzato da McCain Food in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

### Conservazione

**-18°C \*\*\***



18 mesi dalla data di produzione riportata sulla confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

### Preparazione

**3 min  
175°C**



Friggitrice

Portare la temperatura dell'olio a 175°C. Cuocere 1/2 cestello di prodotto per circa 3 minuti.

**20-25 min  
200°C**



Forno

Disporre il prodotto in un sol strato su una teglia da forno e infornare a mezza altezza. Cuocere per circa 20 - 25 minuti. Girare il prodotto a metà cottura.

Per migliori risultati seguire le indicazioni e cuocere il prodotto ancora surgelato rispettando le modalità ed i tempi di cottura consigliati. Cuocere sempre fino ad ottenere un colore dorato e una consistenza croccante. Non cuocere troppo. Quando si desidera cuocere piccole quantità di prodotto ridurre i tempi di cottura.

### Informazioni logistiche

Codice prodotto	109500
<b>Unità di imballaggio interno</b>	<b>Busta</b>
Peso netto	2,5kg
Dimensioni (mm)	L728 x H420
EAN	87110438083064
<b>Unità di imballaggio esterno</b>	<b>Cartone</b>
Contenuto	4 x 2,5kg = 10kg
Dimensioni (OD,mm)	L396 x W263 x H242
EAN	87110438083071
<b>Pallet</b>	<b>Europallet</b>
Cartoni per strato	9
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	63
Peso netto (kg)	630
Peso lordo (incl. pallet; kg)	676
Dimensioni (incl. pallet; mm)	L1200 x W800 x H1910
EAN	87110438083088

www.goodfries.eu