



Our Chef Solutions

## I CUBETTONI



### QUALITÀ

- Solo le migliori patate a pasta gialla selezionate, aspetto autentico e gusto genuino
- Qualità costante tutto l'anno



### SERVIZIO

- Ideali per numerosi tipi di preparazione (al forno, al vapore, in umido)
- Minor tempo speso in cucina e cottura più rapida



### PROFITTO

- Nessuno spreco 1Kg acquistato = 1Kg disponibile
- Maggiore rendimento, rispetto al prodotto fresco

Patate a cubettoni dal taglio irregolare, scottate e surgelate.



cod. 121340

### INGREDIENTI

Patate (minimo 99%), sale.

**Non contiene allergeni.**

### CONSERVAZIONE

-18°C



18 MESI

18 mesi dalla data di produzione

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

### PREPARAZIONE



225°C  
+/-25 min

Preriscaldare il forno a 225°C. Disporre il prodotto in un sol strato su una teglia da forno e infornare a mezza altezza. Cuocere per circa 25 minuti. Girare il prodotto a metà cottura.



+/-10 min

Cuocere per circa 10 minuti



6/9 min

Cuocere per circa 6-9 minuti



+/-10 min

Preriscaldare un po' d'olio in una padella. Cuocere il prodotto per circa 10 minuti, girando frequentemente.

### VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto surgelato	Prodotto surgelato
Valore energetico (kj/kcal)	355/84
Grassi (g) di cui:	0,2
- Acidi grassi saturi (g)	0,1
Carboidrati (g) di cui	18
- Zuccheri (g)	1
Fibre (g)	2
Proteine (g)	1,5
Sale (g)	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	121340
Unità di imballaggio interno	Busta
Peso netto	2,5kg
Dimensioni (mm)	W280 x H312
EAN	8710438048704
Unità di imballaggio esterno	Cartone
Contenuto	5 x 2,5kg = 12,5kg
Dimensioni (OD;mm)	L396 x W263 x H227
EAN	8710438048711
Pallet	Europallet
Cartoni per strato	9
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	63
Peso netto (kg)	787,5
Peso lordo (incl. pallet; kg)	860
Dimensioni (incl. pallet; mm)	L1200 x W800 x H1730
EAN	08710438048711

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

