

FRITES QUESO ET GUAC

1 lb 9 oz (750 g) Frites Russet Coupe Régulière
FreshCut avec Pelure Les Fermes Cavendish
1 tasse (250 g) de bœuf haché, doré
18 oz (500 ml) de sauce au fromage poblano grille
1/4 tasse (60 g) de lanières de tortilla
croustillantes
1/2 tasse (125 ml) de guacamole

**Délicieux, idéal à tremper et rentable! De délicieuses frites
avec une touche originale.**



FRITURE DES FRITES RUSSET COUPE RÉGULIÈRE FRESHCUT AVEC PELURE
TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2½-3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 minutes.
- 2 Répartir les frites dans des bols et les garnir de bœuf haché chaud.
- 3 Verser la sauce au fromage chaude sur chacune des portions et les garnir de lanières de tortilla et d'une cuillerée de guacamole.

ABORDABLE

Économie de temps, de main-d'œuvre et d'énergie avec des frites délicieusement croustillantes qui ont l'air coupées à la main.

CROISSANCE DE 18 %

Le fromage est l'une des garnitures pour frites à avoir enregistré la croissance la plus rapide au cours de la dernière année.*

SUPER GUAC

Le guacamole gagne en popularité comme trempette à frites, avec une croissance de 24 % au cours de la dernière année.*

*Datassential MenuTrends année se terminant en SEPT. 2023, PÉNÉTRATION : % de restaurants qui servent des hors-d'œuvre et des accompagnements constitués de frites/quartiers de pommes de terre

COMMUNIQUER AVEC VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL
LOCAL POUR EN SAVOIR PLUS DÈS AUJOURD'HUI

1-800-561-7945 | [CAVENDISHFARMS.COM](https://www.cavendishfarms.com)