



POUTINE DE FÊTE

1 lb 9 oz (750 g) Kennebec Coupe Régulière
FreshCut Les Fermes Cavendish
2 tasses (500 g) de dinde effilochée
1/2 tasse (375 g) de fromage en grains
1 tasse (250 g) de farce
1/2 tasse (125 g) de sauce aux canneberges
18 oz (500 ml) de sauce à la dinde

Économisez du temps et de l'argent – même pendant les Fêtes!
Vos clients vont adorer ces frites festives.



FRITURE DES KENNEBEC COUPE RÉGULIÈRE FRESHCUT
TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 3 minutes.
- 2 Répartir les frites dans des bols et garnir de dinde, de fromage, de farce et de sauce aux canneberges.
- 3 Verser la sauce à la dinde chaude sur le tout.

QUALITÉ CONSTANTE

Les pommes de terre de qualité supérieure offrent un goût, une apparence et une sensation authentiques.

ABORDABLES

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

FÊTES TOUTE L'ANNÉE

Faites en sorte que vos clients reviennent encore et encore pour des saveurs qu'ils ne peuvent trouver nulle part ailleurs.