



McCain c'est la garantie de bonnes pommes de terre, toute l'année.

😊 Un légume exceptionnel, énergétique, riche en glucides, en fibres... et apprécié de tous.

😊 Des variétés sélectionnées pour une qualité irréprochable des frites, croustillantes, moelleuses et fondantes à cœur.

😊 Un process industriel, performant qui garantit toute l'année la sécurité pour le consommateur.
La traçabilité mise en place assure un suivi du plant mis en terre jusqu'au sachet dans votre restaurant.



McCain, c'est le respect de l'équilibre alimentaire grâce au choix d'une bonne huile.

Une bonne huile, c'est une huile qui participe à l'équilibre de nos apports en lipides :

- 😊 En augmentant les Acides Gras Mono et Poly Insaturés dont notre alimentation manque aujourd'hui.
- 😊 En limitant les Acides Gras Saturés en excès dans notre alimentation actuelle.

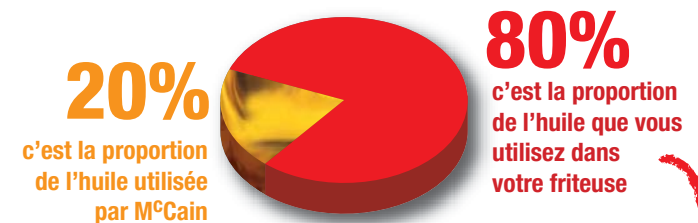
Le bon choix McCain, c'est :

- 😊 Un nouveau mélange, 100% végétal, à base d'huile de palme et d'huile de tournesol.
- 😊 Avec 70% minimum d'Acides Gras Insaturés (Poly et Mono Insaturés).
- 😊 Avec une juste proportion d'Acides Gras Saturés pour préserver la stabilité de l'huile durant la cuisson.



McCain, c'est bon, c'est sain, c'est garanti sans risque : 3 bonnes raisons pour servir, en toute tranquillité, à vos clients, leur plat préféré.

Dans la frite que vous servez :



Pour faire la différence et respecter l'équilibre alimentaire de votre client :

- 😊 Préférez les mélanges de différents types d'huile végétale plutôt qu'une huile végétale unique.
- 😊 Sélectionnez des mélanges à base d'huile oléique, tournesol, colza et huile d'olive.
- 😊 Evitez les huiles végétales hydrogénées ou partiellement hydrogénées et les huiles animales.

