

# MINI GOURMET



## PETITES POMMES DE TERRE GOURMET

En raison de leur petites taille, les petites pommes de terre gourmet cuisent rapidement, et l'on peut encore raccourcir leur temps de cuisson en ne pelant pas leur peau riche en fibres.

### PETITES POMMES DE TERRE GOURMET JAUNES

Avec une teneur moyenne en amidon, les pommes de terre jaunes possèdent une saveur de beurre subtilement sucrée. Essayez-les en purée.

### PETITES POMMES DE TERRE GOURMET ROSE D'OR

Avec sa peau rouge onctueuse et sa chair jaune doré, la Rose d'or possède une saveur audacieuse unique en son genre. Essayez-la rôtie.

### PETITES POMMES DE TERRE GOURMET BLANCHES

Les pommes de terre blanches conservent leur forme après la cuisson. Comme leur peau est délicate et mince, il n'est pas nécessaire de les peler. Essayez-les cuites à l'eau.



LES POMMES DE TERRE EARTHFRESH SONT EMBALLÉES DANS DES SACS OPAQUES GRÂCE AUXQUELS ELLES CONSERVENT LEUR FRAÎCHEUR PLUS LONGTEMPS. CE TYPE D'EMBALLAGE PERMET DE PROLONGER LEUR DURÉE DE CONSERVATION ET AIDE À RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

## PETITES GOURMET

- **Caractéristiques :**  
Taille B Canada No1 Petite  
(1 1/2 po - 2 1/4 po)  
Qualité No1 Petite Ronde
- Sac opaque de 5 lb  
Conditionnement : 10 x 5 lb
- **Petites gourmet jaunes**  
Produit du Canada :  
0 33383 45803 8
- **Petites gourmet Rose d'or**  
Produit du Canada :  
7 77586 10069 0
- **Petites gourmet blanches**  
Produit du Canada :  
0 33383 45508 2
- **Petites gourmet rouges et jaunes**  
Produit du Canada :  
7 77586 10097 3

DE BONNES POMMES DE  
TERRE FRAÎCHES  
VARIÉTÉS GOURMET!