



Conversion au mélange d'huile de canola de McDonald's du Canada

Énoncé

Chez McDonald's du Canada, nous prenons la qualité des aliments très au sérieux. Ainsi, McDonald's du Canada a collaboré avec les experts du gouvernement et de l'industrie pour réduire et, lorsque cela était possible, éliminer complètement les gras trans de nos produits au menu partout en Amérique du Nord.

Un peu plus tôt cette année, nous avons réussi la conversion à un mélange d'huile de canola de cuisson sans gras trans dans tous nos restaurants du pays. Nos clients peuvent continuer de savourer le même goût unique à McDonald's.

Nous sommes fiers que tous nos produits frits répondent aux critères volontaires de Santé Canada en matière de gras trans, dont nos célèbres frites, nos patates hachées brunes, tous nos choix de poulet et notre Filet de poisson. Dans le cadre de ce processus, nous avons également réussi à réduire les gras saturés.

McDonald's du Canada a entre autres réussi à réduire les gras trans de ses produits cuits au four, dont le chausson aux pommes, qui sera en restaurant d'ici la fin juin.

Une liste complète des ingrédients et des valeurs nutritionnelles de nos produits est accessible sur le Web à l'aide de notre Calculatrice nutritionnelle à www.mcdonalds.ca.

Ron Christianson
Directeur, Communications externes
Les Restaurants McDonald's du Canada Limitée