LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

N.° de artículo: 45Q

Papas rebozadas en cerveza de corte regular fino de 5/16" Lamb Weston Seasoned™

Marca: Lamb Weston Seasoned™
Tamaño de corte: Corte Regular delgado 5/16
Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas especiales de primera calidad del noroeste del Pacífico se cortan en trozos de 5/16" y se recubren con nuestro exclusivo recubrimiento con sabor a cerveza artesanal para obtener papas fritas extracrujientes, de modo que mantengan su sabor y permanezcan calientes y crujientes durante más tiempo que las papas fritas convencionales. Esta versátil papa frita ofrece el atractivo de un corte más grueso, pero con más porciones por caja y tiempos de cocción más cortos.

BENEFICIOS DEL OPERADOR

CRISPY AND CRAVEABLE

Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.

GREATER PLATE COVERAGE

Las papas de extensión prémium y alta calidad llenan más el plato con menos piezas que las papas fritas económicas.

BEST POTATOES BEST FRIES

Las papas fritas prémium tienen especificaciones más estrictas para ofrecer más porciones por caja, menos defectos y desperdicio, y mejor textura y aspecto.

STAYS CRISPY 30 MINUTES*
*Study conducted without packaging

Se mantienen crujientes por hasta 30 minutos.

FRIES UP FAST

Estos cortes delgados se cocinan más rápido que las papas fritas de corte grueso.

Estudio realizado sin empaque.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales

			PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, SIGA LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO; NO DESCONGELAR. Para la seguridad de los alimentos, lea y siga las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F) medida con un termómetro de alimentos en varios puntos.
Freír en aceite abundante	De 2 3/4 a 3 1/4 minutos	De 174° a 177 °C (345° a 350 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír congelado en aceite abundante. Llene la canasta hasta la mitad.
Horno convencional	De 25 a 30 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio o papel para hornear. Dele vuelta al producto durante la mitad del tiempo de horneado.
Horno de convección	De 11 a 13 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloque el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio o papel para hornear. Dele vuelta al producto durante la mitad del tiempo de horneado.

ENVÍO Y ALMACENAMIENTO

Información de envío

Item Number	45Q
GTIN	10044979045171
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.37
Ti/Hi	9,7
Country of Origin	US
Shelf Life	720 days

Instrucciones de manejo

No dejar caer. Manipular con extremo cuidado. Perecedero, mantener congelado. Almacenar a -17 °C (0 °F) o menos.