



N.º de artículo: 30410

Aros de cebolla Lamb Weston® con empanizado gourmet de 1,58 cm

Marca: Lamb Weston®
Tamaño de corte: Aro de Cebolla 5/8
Tamaño del paquete: 8/2# CT

Lamb Weston® tiene las opciones de papas perfectas para satisfacer todas tus necesidades, brindando una amplia variedad de opciones únicas. Estos aros de cebolla con empanizado gourmet están hechos con rodajas de cebolla española dulce ligeramente empanadas en una sabrosa miga de pan. Cortados de forma consistente a un ancho de 1,58 cm, tienen la proporción perfecta de cebolla suave en el interior y textura crocante y desmenuzable en el exterior. Se sirven como guarnición prémium o como entrada para compartir.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



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



El tamaño uniforme permite un mejor control de las porciones y menos desperdicio para tus operaciones, y te permite calcular el costo del producto con mayor facilidad.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación

Tiempo

Temperatura

Instrucciones adicionales

| | | | |
|----------|----------------------|-------------------------------|--|
| | | | PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Por razones de seguridad alimentaria, lee y sigue las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes. |
| Freidora | De 2 a 2 1/2 minutos | 174 °C-177 °C (345 °F-350 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad. |

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.