



N.º de artículo: 30423

Aros de cebolla recubiertos de cerveza Lamb Weston® de 5/8"

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Aro de Cebolla 5/8"

Tamaño del paquete: 4/2-1/2# P

Lamb Weston® tiene las papas perfectas para satisfacer todas tus necesidades, brindando una amplia variedad de opciones únicas. Estos aros de cebolla recubiertos de cerveza están hechos de rodajas de cebolla española dulce sumergidas en un rebozado de cerveza malteada y lupulada. Cortados de forma uniforme en un ancho de 5/8", los convierte en la proporción perfecta de cebolla suave en el interior y una textura crocante y burbujeante en el exterior. Se sirven como acompañamiento o menú de calidad superior como entrada del happy hour.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



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.



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: No

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.
Horno convencional	De 14 a 16 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Ordena el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 8 a 10 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Ordena el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de banda "impingement"	De 8 a 10 minutos	232 °C (450 °F)	Cantidad de cocción: 1 1/2 LB (680 g). Colocar el producto congelado en una sola capa.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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