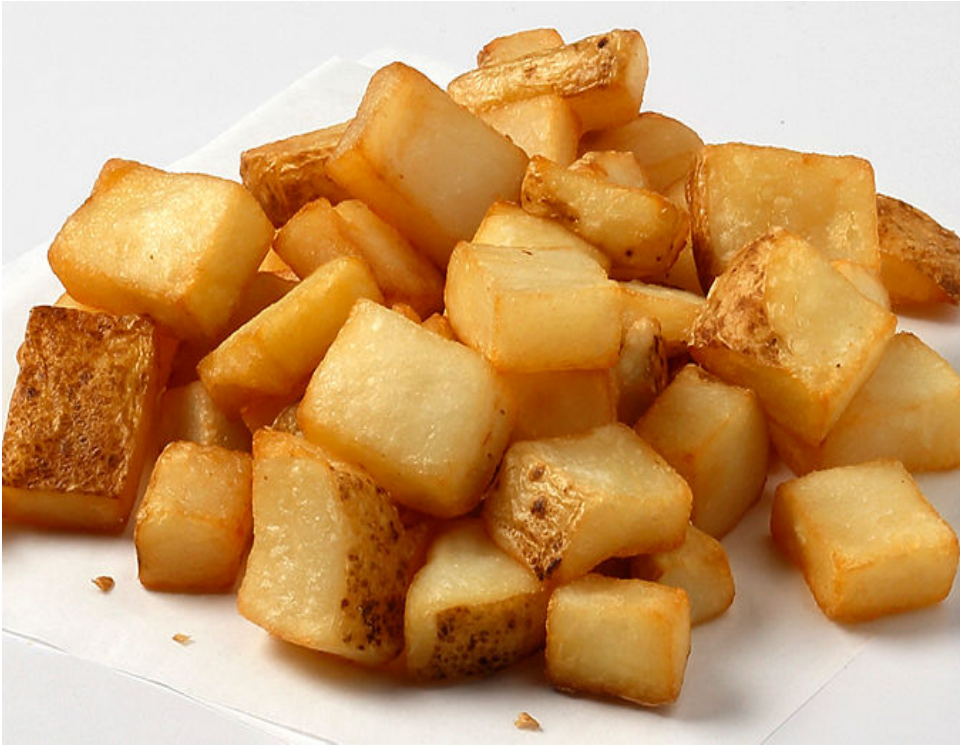




N.º de artículo: 32N

Lamb Weston Private Reserve™ Cubos de papa con cáscara

Marca: Lamb Weston Private Reserve™

Tamaño de corte: Cubos

Tamaño del paquete: 6/6#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ están elaboradas con un auténtico atractivo de corte de cocina y un sabor excepcional. Estos cubos fritos con cáscara son excepcionalmente versátiles en recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena, al mismo tiempo que le ahorran tiempo y trabajo sin necesidad de preparación. ¡Se cocinan rápido en la freidora o en el horno!

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Creados con un atractivo auténtico corte de cocina y un sabor excepcional.



Ahorra tiempo y trabajo reemplazando las tareas de corte, pelado y preparación en la cocina, con una solución lista para usar directo del congelador.



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



Prueba nuestra variedad de productos precondimentados para soluciones rápidas y prácticas en la cocina.

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 3 3/4 a 4 1/4 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 18 a 22 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 13 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 cocción rápida	3 minutos	260 °C (500 °F)	Cantidad de cocción: 170 g (6 oz) Modelo: TurboChef Sota Ordena el producto congelado en una sola capa sobre una canastilla perforada antiadherente. NOTA: Los hornos de cocción rápida varían. Ajusta la configuración de cocción.
Parrilla	De 11 a 13 minutos	191 °C (375 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Asar sin descongelar. Voltear el producto a la mitad del tiempo de cocción. CUIDADO: Los alimentos congelados pueden formar cristales de hielo que hacen que el aceite caliente salpique. Añade el producto con cuidado.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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