



N.º de artículo: B91

## Lamb Weston® Seasoned Receta original con cáscara, corte regular 3/8"

Marca: Lamb Weston® Seasoned  
Tamaño de corte: Corte Regular 3/8  
Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas fritas Lamb Weston Seasoned sin dudas te encantarán. Su rebozado sazonado mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, haciéndolas perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar. Este corte líder en la industria alimentaria con apariencia de corte artesanal y cáscara brinda el equilibrio perfecto entre un exterior crocante y un interior con la textura esponjosa de la papa horneada.

### 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.



Se mantienen crujientes por hasta 30 minutos.



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



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

Estudio realizado sin empaque.

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

**Clasificación: A**  
**Kosher: No**  
**Halal: Yes**

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Horno de convección	10 min - 13 min	400 °F (204 °C)	Ordenar 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.

Freír en abundante aceite

3 min 15 s - 3 min 45 s

345 °F - 350 °F (174 °C - 177 °C)

Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a 0 °F (-18 °C) o menos.