



N.º de artículo: Q80

Lamb Weston Private Reserve™ Wedge cut

Marca: Lamb Weston® Private Reserve

Tamaño de corte: Wedge Tamaño 8-10

Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ están elaboradas con un auténtico atractivo de corte de cocina y un sabor excepcional. Esta cuña rústica de 8 cortes presenta un llenado óptimo de plato y un gran porcionado en el recipiente.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



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



Gracias a su tamaño y forma de mayor grosor, estos productos pueden mantener el calor por más tiempo, lo que les da un mayor tiempo de retención.



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.



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.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Horno de convección	15 min - 18 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. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de horneado.
Horno convencional	20 min - 25 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. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de horneado.

Freidora	3 min 45 s - 4 min 15 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.