



N.º de artículo: A20

Lamb Weston Seasoned™ de receta original de corte superwedge

Marca: Lamb Weston Seasoned™
Tamaño de corte: Wedge tamaño 6
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 haciéndolas perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar. Estas pequeñas pero sustanciosas papas corte wedge ofrecen una experiencia de papa horneada llena de sabor en cada mordisco, conservando el calor y una excelente textura de papa de manera natural y por más tiempo.

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.



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: 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	5 1/2 a 6 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 25 a 30 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 14 a 17 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.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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