



N.º de artículo: D23

Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™ de receta original con cáscara

Marca: Lamb Weston Seasoned™
Tamaño de corte: Corte Waffle Aprox. 24 x lb
Tamaño del paquete: 6/4-1/2#

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 papas fritas waffle crujientes agregan singularidad a tu menú con un bocado altamente satisfactorio mientras brinda un máximo llenado de plato.

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 fritas twisters y waffle son las preferidas de los consumidores en todo el mundo.



Las ondas crujientes tienen más bordes y ofrecen esa deliciosa crocancia adicional.



Al frente del sector de las papas congeladas con tecnología innovadora desde hace más de 60 años.

Estudio realizado sin empaque.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

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 3/4 a 3 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 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 11 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.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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