



N.º de artículo: N88

## Puré Lamb Weston Supreme™ estilo casero

Marca: Lamb Weston Supreme™

Tamaño de corte: Puré

Tamaño del paquete: 6/5# P

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores opciones de papas de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de los EE. UU. Este rico y cremoso puré de papas congelado está hecho de papas e ingredientes de calidad superior que brindan el sabor y la textura similar al tradicional sin necesidad de preparación ni de mano de obra. Ligeramente sazonado con leche, mantequilla y otros condimentos y una textura más "casera" para añadir sabor a papa. Simplemente hierva o cocina al vapor en una bolsa.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



Calidad constante, rentabilidad, mejores productos de papas de su clase, de las mejores regiones productoras de los EE. UU.



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



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



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

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

**Clasificación: A**

**Kosher: Yes**

**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. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir 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.

Hervir en la bolsa

De 24 a 26 minutos

Aqua hirviendo

Cantidad: la bolsa entera cerrada. Coloca la bolsa cerrada en agua hirviendo. Retira la bolsa a la mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. PRECAUCIÓN: El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en agua hirviendo durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. NO DESCONGELAR. Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

Gabinete de vapor

De 28 a 30 minutos

Cocinar al vapor (el agua que se encuentra debajo debe estar hirviendo).

Cantidad: la bolsa entera cerrada. Coloca la bolsa cerrada en una bandeja perforada grande. Caliéntala según las instrucciones. Retira la bolsa a la mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. PRECAUCIÓN: El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en la bandeja perforada durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. NO DESCONGELAR. Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

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