



N.º de artículo: S0032

Lamb Weston Stealth Fries™ Shoestrings

Marca: Lamb Weston Stealth Fries™
 Tamaño de corte: 1/4" Shoestrings
 Tamaño del paquete: 6/6# CLR CT

Lamb Weston Stealth Fries™ están recubiertas de forma invisible para brindar la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación. Este corte de restaurante de servicio rápido (QSR) clásico y tradicional proporciona más papas fritas por caja que las papas fritas de corte grueso y se cocinan rápidamente para tus operaciones

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Invisibly coated to provide the look of traditional fries with 2x the hold time.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.



Premium fries have the strictest specifications resulting in more servings per case, fewer defects for less waste, and better texture and visual appeal.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	2 3/4 a 3 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	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.

Horno convencional	De 20 a 25 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 7 a 10 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

Manipular con cuidado y no dejar caer. Enviar congelado: producto perecedero. Mantener congelado a -18°C (0°F).