



N.º de artículo: S13

Lamb Weston Stealth Fries™ Papas fritas
corte rectangular 3/8”
x 1/4” con cáscara

Marca: Lamb Weston Stealth Fries™
Tamaño de corte: Corte Rectangular
3/8
Tamaño del paquete: 6/5# STLTH

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 con cáscara brinda apariencia de corte artesanal con forma rectangular delgada única que se destaca sobre el corte regular.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



La cobertura invisible ofrece la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación.



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



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.



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
Freidora	2 min 45 s - 3 min 15 s	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. 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 8 a 11 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.