



N.º de artículo: S53

## Lamb Weston Stealth Fries™ de corte delgado 1/4" con cáscara

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

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 con apariencia de corte artesanal y cáscara proporciona más papas fritas por caja que las de corte grueso y se cocina rápidamente para tus operaciones.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



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



Las papas de extensión prémium y alta calidad llenan más el plato con menos piezas que las papas fritas económicas.



Estos cortes delgados se cocinan más rápido que las papas fritas de corte grueso.



Las papas fritas prémium tienen especificaciones más estrictas para ofrecer más porciones por caja, menos defectos y desperdicio, y mejor textura y aspecto.

### 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. Para garantizar la inocuidad 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 20 a 25 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca 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) Coloca 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.