



N.º de artículo: Y1004

**Lamb Weston
Supreme™
Concertinas™ de
variedad amarilla 3/8"**

Marca: Lamb Weston Supreme™
Tamaño de corte: Corte ondulado 3/8
Tamaño del paquete: 6/4-1/2#

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores papas de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de EE. UU. Este corte de Concertinas™ es una versión moderna de los cortes ondulados clásicos con surcos y bordes más profundos y crocantes. Ligeramente recubierto para ofrecer un tiempo de conservación y una crocancia máximos.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



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



Las canaletas crujientes tienen más bordes y ofrecen esa deliciosa sensación crocante adicional.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.



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

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	De 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. Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.

Horno convencional	De 20 a 24 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 10 a 12 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.