LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Numéro d'article: 32G

Coupe fine régulière avec la pelure Lamb Weston Private Reserve™ de 5/16 po

Marque: Lamb Weston Private Reserve™
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut
Taille de l'emballage: 6/5#

Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et ont un goût exceptionnel. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse et un aspect coupé à la main avec pelure, tout en permettant de regrouper davantage de portions par boîte et d'obtenir des temps de cuisson réduits.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS

KITCHEN-CUT APPEAL — EXCEPTIONAL TASTE

Confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et un goût exceptionnel.

GREATER PLATE COVERAGE

Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.

FRIES UP FAST

Ces coupes fines cuisent plus rapidement que les frites coupées grossièrement.

BEST POTATOES BEST FRIES

Les frites de première qualité possèdent les caractéristiques les plus strictes, ce qui se traduit par plus de portions par boîte, moins de défauts pour moins de gaspillage ainsi qu'une meilleure texture et un meilleur aspect visuel.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
			POUR DES QUESTIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour des questions de salubrité alimentaire, lisez et suivez les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 165 °F (74 °C), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.

Friteuse	3 1/4 à 3 3/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	25 à 30 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	11 à 13 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	32G
GTIN	10044979032072
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.3
Ti/Hi	9,8
Country of Origin	US
Shelf Life	720 days

Instructions de manipulation

Ne pas faire tomber. Manipuler comme des œufs. Denrée périssable, garder au congélateur. Conserver au congélateur à -18 °C ou à des températures plus froides.