



Numéro d'article: 32N

Cubes petit-déjeuner avec pelure Lamb Weston Private Reserve™

Marque: Lamb Weston Private
Reserve™

Taille de coupe: Cubes

Taille de l'emballage: 6/6#

Les produits 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 dés pré-frits avec pelure sont exceptionnellement polyvalents dans des recettes pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le souper. Mais ils vous font également gagner du temps et des efforts puisqu'aucune préparation n'est requise. Ils sont rapides à faire cuire à la friteuse ou au four!

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



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



Économisez du temps et de la main-d'œuvre en remplaçant les opérations de découpe, d'épluchage et de préparation maison par une solution prête à l'emploi sortie directement du congélateur.



Choisissez parmi une variété de saveurs et de tailles dans notre vaste gamme de produits.



Essayez notre variété de produits pré-assaisonnés pour des solutions maison rapides et pratiques.

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 3/4 à 4 1/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	18 à 22 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 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	8 à 13 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 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 cuisson rapide	3 minutes	500 °F (260 °C)	Quantité de cuisson – 170 g (6 oz). Modèle : TurboChef Sota. Disposer le produit congelé en une seule couche dans un panier perforé à surface non adhésive. Remarque : Les fours à cuisson rapide varient. Ajuster les paramètres de cuisson
Gril	11 à 13 minutes	375 °F (191 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Cuire au gril sans décongélation préalable. Retourner le produit à mi-cuisson. MISE EN GARDE : Les aliments congelés peuvent former des cristaux de glace qui provoquent des éclaboussures d'huile chaude. Veuillez ajouter le produit avec soin.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	32N
GTIN	10044979032140
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	39.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.15
Ti/Hi	9,7
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.