



Numéro d'article: L0082

Frites de patates douces assaisonnées Wavelength Fries Lamb Weston®

Marque: Lamb Weston™
Taille de coupe: Deep "V" Steak
Taille de l'emballage: 3/5#

Les produits Lamb Weston® Sweet Potatoes rehausseront et étofferont votre menu, tout en se présentant comme un choix parfait pour les clients souhaitant des options de menu plus saines. Cette coupe ondulée mince et croustillante permet de regrouper davantage de portions par boîte avec les coupes plus épaisses, le tout avec une forme classique et drôle. Elles sont légèrement enrobées de pâte à frire savoureuse et assaisonnée pour un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



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



Les rainures croustillantes sont plus prononcées pour un croustillant plus satisfaisant.



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Four à convection	10 - 12 min	400 °F (205 °C)	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 conventionnel	32 - 35 min	400 °F (205 °C)	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.

Friteuse	3 - 3 1/2 min	345 - 350 °F (174 - 177 °C)	Frir sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
----------	---------------	-----------------------------	--

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	L0082
GTIN	10044979120823
Net Weight	15.0 lb
Gross Weight	17.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	0.72
Ti/Hi	9,15
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.