



Numéro d'article: L0094

Lamb Weston® Sweet Potatoes Mini Tater Puffs®

Marque: Lamb Weston™

Taille de coupe: Formed Approx. 52/lb

Taille de l'emballage: 6/2-1/2#

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. Ces mini bouchées d'une portion parfaite restent chaudes plus longtemps et peuvent être garnies, cuites au four ou frites.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



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



La taille uniforme aboutit à un meilleur contrôle des portions, moins de gaspillage pour vos opérations et vous facilite le calcul des coûts de produit.



Réchauffez-les et rendez-les croustillantes au micro-ondes! Également idéal pour la flexibilité à la maison qui permet de servir des produits frais.



Grâce à leur forme et à leur épaisseur, ces produits restent chauds plus longtemps et ont une meilleure tenue.

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	22 - 25 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	2 1/4 - 2 3/4 min	345 - 350 °F (174 - 177 °C)	Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	L0094
GTIN	10044979120946
Net Weight	15.0 lb
Gross Weight	17.0 lb
Count Per Pound	53-59
Case Cube	0.58
Ti/Hi	12,12
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.