



Numéro d'article: L0105

## Dé triple coupe cuit de 1/2 po Lamb Weston™ Sweet Potatoes

Marque: Lamb Weston™

Taille de coupe: 1/2" Tri-Cut Diced

Taille de l'emballage: 6/6#

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 dés cuits au four sont exceptionnellement polyvalents dans des recettes pour le déjeuner, le dîner 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



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



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.



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

Four conventionnel

30-35 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 sulfurisé. Retourner le produit à mi-cuisson.

Four à convection

15-20 min

450 °F (232 °C)

Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé. Retourner le produit à mi-cuisson.

## EXPÉDITION ET STOCKAGE

### Informations relatives à l'expédition

Item Number	L0105
GTIN	10044979221810
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	38.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.22
Ti/Hi	9,7
Country of Origin	États-Unis
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 (0 °F) ou à des températures plus froides.