



Numéro d'article: L8000

Frites minces de 3/8 po x 1/4 po Lamb Weston™ Sweet Potatoes

Marque: Lamb Weston™
Taille de coupe: 3/8" x 1/4" Trim
Taille de l'emballage: 5/3#

Les patates douces Lamb Weston™ rehausseront et étofferont votre menu, tout en se présentant comme un choix parfait pour les clients souhaitant des options de menu plus saines. Ces frites à coupe mince ont une forme rectangulaire et fine unique qui se distingue d'une coupe régulière. Elles sont légèrement enrobées d'une pâte à frire claire pour offrir 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.



Maîtrisez l'affluence et faites payer plus cher ces produits uniques en raison de leur valeur perçue plus élevée.



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

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

| Mode de cuisson | Temps | Température | Instructions supplémentaires |
|--------------------|---------------|-----------------------------|---|
| Four à convection | 8 - 10 min | 400 °F (205 °C) | Disposer le produit congelé en une seule couche, retourner le produit à mi-cuisson. |
| Four conventionnel | 20 - 25 min | 400 °F (205 °C) | Disposer le produit congelé en une seule couche, retourner le produit à mi-cuisson. |
| Friteuse | 2 - 2 1/2 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 | L8000 |
| GTIN | 10044979128003 |
| Net Weight | 15.0 lb |
| Gross Weight | 16.0 lb |
| Count Per Pound | N/A |
| Case Cube | 0.75 |
| Ti/Hi | 9,13 |
| 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.