LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Numéro d'article: SS101

Coupe de chef Seashore-Style™ avec pelure Lamb Weston™ Seasoned

Marque: Lamb Weston® Seasoned
Taille de coupe: Chef Cut
Taille de l'emballage: 6/5#

Des saveurs douces aux goûts plus audacieux, Lamb's Seasoned™ offrent une large gamme de saveurs pour des produits pré-assaisonnées rapides et pratiques. Ces frites uniques à coupe épaisse avec la pelure Seashore-Style™ sont assaisonnées d'un mélange parfait de sel de mer, de poivre noir et d'ail. Leur aspect maison est parfait pour n'importe quel établissement.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS

CRISPY AND CRAVEABLE

Seasoned batter that keeps fries crispy and craveable for up to 30 minutes - perfect for dine in, drive-through, and takeout.

STAYS CRISPY 30 MINUTES

Stays crispy up to 30 minutes.

HOLDS HEAT

Due to their thick size and shape, these products stay hotter longer providing superior hold time.

MINIMAL BREAKAGE

Thick cuts are sturdier and are less prone to breaking than thinner fries.

Study conducted without packaging.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Four à air pulsé	8 - 16 min	500 °F (260 °C)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four à convection	12 - 15 min	400 °F (205 °C)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four conventionnel	20 - 25 min	400 °F (205 °C)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Friteuse	3 1/2 - 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	SS101
GTIN	10044979221377
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.28
Ti/Hi	9,8
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 ou à des températures plus froides.