



Numéro d'article: SS102

## Tranches minces avec la pelure Lamb Weston™ Seasoned™ Seashore-Style™

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

Les frites Lamb Weston™ Seasoned™ vont vous plaire à coup sûr avec une pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites. Parfaites pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter. Vous allez apprécier ces frites à la coupe distinctive offrant un croustillant inégalé, assaisonnées de sel de mer, de poivre noir concassé et d'ail.

### AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes : parfaite pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter.



Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.



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

Étude menée sans emballage.

### MODES DE CUISSON

Degré: A  
Casher: No  
Halal: No

| Mode de cuisson | Temps         | Température                 | Instructions supplémentaires                                       |
|-----------------|---------------|-----------------------------|--|
| Friteuse        | 2 1/2 - 3 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       | SS102          |
| GTIN              | 10044979221452 |
| Net Weight        | 30.0 lb        |
| Gross Weight      | 32.0 lb        |
| Count Per Pound   | N/A            |
| Case Cube         | 1.4            |
| 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.