LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

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

CRISPY AND CRAVEABLE

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.

MINIMAL BREAKAGE

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

CRISPY 30 MINUTES *Study conducted without packaging

Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.

Étude menée sans emballage.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
			POUR DES QUESTIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour des questions de salubrité alimentaire, lisez et suivez les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 165 °F (74 °C), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.

Friteuse	2,5 à 3 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	25 à 30 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). 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 à convection	13 à 15 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). 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.

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	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.