



Numéro d'article: Y1001

Variété jaune avec pelure et coupe régulière fine de 5/16 po Lamb Weston™ Supreme

Marque: Lamb Weston® Supreme
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut
Taille de l'emballage: 6/4-1/2#

Les spécialités Lamb Weston™ Supreme vous offrent des pommes de terre uniformes, rentables et de premier ordre provenant des meilleures régions de culture des États-Unis. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse mais tout en permettant de regrouper davantage de portions par boîte et d'obtenir des temps de cuisson réduits. Légèrement enrobées pour offrir un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Consistent, profitable, best-in-class potato offerings from the finest U.S. growing regions.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.



Premium fries have the strictest specifications resulting in more servings per case, fewer defects for less waste, and better texture and visual appeal.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Four à convection	10 - 12 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 parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four conventionnel	20 - 24 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 parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.

Friteuse

2 1/4 - 2 3/4 min

345 - 350 °F (174 - 177 °C)

Frيره sans décongelation préalable.
Remplir le panier à la moitié.

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.