



Numéro d'article: Y1004

## Variété jaune Concertinas® de 3/8 po Lamb Weston® Supreme

Marque: Lamb Weston® Supreme  
Taille de coupe: 3/8" Crinkle 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. Cette coupe Concertinas® est une approche moderne de la coupe ondulée classique avec des rainures et des stries plus profondes et plus croustillantes. Légèrement enrobées pour offrir un croustillant et une tenue maximum.

### AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Des offres de pommes de terre cohérentes, rentables et de premier ordre provenant des meilleures régions de culture des États-Unis.



Les rainures croustillantes sont plus prononcées pour un croustillant plus satisfaisant.



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



La vraie saveur et la vraie texture de la pomme de terre au four à chaque bouchée.

### 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 3/4 - 3 1/4 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	Y1004
GTIN	10044979251046
Net Weight	27.0 lb
Gross Weight	29.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.28
Ti/Hi	9,8
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.