



Numéro d'article: D0073

Recette originale de frites Twister™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™

Marque: Lamb Weston Seasoned™

Taille de coupe: 1/4" Twist

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. Ces frites bouclées emblématiques et tant adorées des fans rehaussent votre menu avec une forme amusante à manger, tout en offrant une couverture maximale de l'assiette.

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.



Les Twisters et les frites gauffrées sont les frites favorites des consommateurs du monde entier!



Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.



Leader de l'industrie des pommes de terre surgelées dans les technologies innovantes pendant plus de 60 ans.

Étude menée sans emballage.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

			POUR LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour la salubrité alimentaire, lire et suivre les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 74 °C (165 °F), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.
Friture	2 3/4 à 3 1/4 minutes	345 à 350 F (174 à 177 C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	25 à 30 minutes	205 °C (400 °F)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	8 à 11 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	D0073
GTIN	10044979040732
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.52
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.