LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Numéro d'article: L0084

Patates douces à coupe ondulée Lamb Weston Sweet Potato Fries™ de 3/8 po

Marque: Lamb Weston®
Taille de coupe: 3/8" Crinkle Cut
Taille de l'emballage: 5/3#

Les patates douces Lamb Weston™ rehausseront et étofferont votre menu, tout en se présentant comme un choix parfait pour les clients souhaitant des options de menu plus saines. Appréciez un juste équilibre entre le croustillant et la texture onctueuse de la patate douce, avec cette coupe ondulée, croustillante et copieuse. Légèrement enrobées avec une pâte à frire claire pour offrir un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS

TRY OUR VARIETY OF OFFERINGS

Choisissez parmi une variété de saveurs et de tailles dans notre vaste gamme de produits.

CRISPY GROOVES

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

MINIMAL BREAKAGE

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

AUTHENTIC POTATO TASTE & TEXTURE

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: Yes

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 1/4 à 2 3/4 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	21 à 25 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	10 à 12 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 air pulsé	8 à 10 minutes	500 °F (260 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	L0084
GTIN	10044979120847
Net Weight	15.0 lb
Gross Weight	17.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	0.81
Ti/Hi	9,13
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.