



Código de producto: 812,425

Lamb Weston® Corte Restaurante 12mm

Marca: Lamb Weston®

Tipo de corte: 12mm

Presentación: 4x2,5kg

Lamb Weston® cuenta con una amplia variedad de productos que siempre ofrecen una alta calidad y un gran sabor. Este corte recto grueso le otorga más textura y sabor a la papa.

MODO DE PREPARACIÓN

Método	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	3-4 min	175 °C	Dependiendo de los artefactos de cocina que se utilicen, es posible que los tiempos de cocción sean distintos a los indicados en el envase. Mantenga el producto congelado hasta su cocción para obtener mejores resultados. En caso que el producto se descongele (almacenamiento a una temperatura inferior a 7 °C), ajuste el tiempo de cocción según corresponda (tiempos de cocción más breves). No cocine de más.
Horno convencional	10-12 min	220 °C	
Sartén	6-8 min	175 °C	

Instrucciones de manipuleo

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero, mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar.