



N.º de artículo: 32C

Lamb Weston Private Reserve™ de corte delgado 1/4" con cáscara

Marca: Lamb Weston Private Reserve
Tamaño de corte: 1/4" Shoestrings
Tamaño del paquete: 6/4.5#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ están elaboradas con un auténtico atractivo de corte de cocina y un sabor excepcional. Este corte QSR clásico y tradicional, con aspecto de corte artesanal con piel, proporciona más papas fritas por caja que las papas fritas de corte grueso y se cocina rápidamente para sus operaciones.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Creados con un atractivo auténtico corte de cocina y un sabor excepcional.



Las papas de extensión prémium y alta calidad llenan más el plato con menos piezas que las papas fritas económicas.



Estos cortes delgados se cocinan más rápido que las papas fritas de corte grueso.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	2 3/4 a 3 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Por razones de seguridad alimentaria, lee y sigue las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes. Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.

Horno convencional	De 20 a 25 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Ordena el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 11 a 13 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Ordena el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.