



N.º de artículo: LW508

Mezcla de papa horneada Lamb Weston®

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Cubo Corte piramide 1"

Tamaño del paquete: 5/3#

Lamb Weston® tiene los productos de papa perfectos para satisfacer todas tus necesidades con una amplia variedad de opciones únicas. Estos cubos asados al horno son excepcionalmente versátiles en recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena, al mismo tiempo que le ahorran tiempo y trabajo sin necesidad de preparación. ¡Se cocinan rápido en la freidora o en el horno!

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



Ahorra tiempo y trabajo reemplazando las tareas de corte, pelado y preparación en la cocina, con una solución lista para usar directo del congelador.



Prueba nuestra variedad de productos precondimentados para soluciones rápidas y prácticas en la cocina.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación

Tiempo

Temperatura

Instrucciones adicionales

PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad 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.

| | | | |
|------------------------------|--------------------|-----------------|---|
| Horno convencional | De 28 a 33 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca 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 18 a 20 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca 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 cocción rápida | 3 minutos | 260 °C (500 °F) | Cantidad: 170 g (6 oz) Coloca el producto congelado en una sola capa sobre una canastilla perforada antiadherente. NOTA: Los hornos de cocción rápida varían. Ajusta la configuración de cocción según sea necesario. Asegúrate de que la temperatura interna alcance los 74 °C (165 °F). |
| Horno de banda "impingement" | De 8 a 10 minutos | 232 °C (450 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa. |
| Parrilla | De 19 a 22 minutos | 191 °C (375 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Asar sin descongelar. Voltar el producto a la mitad del tiempo de cocción. PRECAUCIÓN: Los alimentos congelados pueden formar cristales de hielo que hacen que el aceite caliente salpique. Añade el producto con cuidado. |
| Freidora de aire | De 15 a 16 minutos | 182 °C (360 °F) | Cantidad: 500 g. Precalienta la freidora de aire. Llena la canasta de la freidora de aire hasta la mitad como máximo. Desliza la canasta hacia afuera y agita a la mitad del tiempo de cocción. |

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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