



N.º de artículo: LW585

**Papas de cáscara roja
Lamb Weston®
horneadas con ajo y
romero de corte
pirámide**

Marca: Lamb Weston®
Tamaño de corte: Cubo Corte piramide
13/16
Tamaño del paquete: 6/2.5#

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. 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.

Horno convencional	De 23 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.