



N.º de artículo: M16

## Lamb Weston Supreme™ Puré original

Marca: Lamb Weston Supreme™

Tamaño de corte: Puré

Tamaño del paquete: 6/4# P

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores opciones de papas de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de los EE. UU. Este rico y cremoso puré de papas congelado está hecho de papas e ingredientes de calidad superior que brindan el sabor y la textura similar al tradicional sin necesidad de preparación ni de mano de obra. Ligeramente sazonado con leche y un toque de mantequilla para un plato verdaderamente satisfactorio. Simplemente hierva o cocina al vapor en una bolsa.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



Calidad constante, rentabilidad, mejores productos de papas de su clase, de las mejores regiones productoras de los EE. UU.



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



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.



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

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

**Clasificación: A**

**Kosher: Yes**

**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 77 °C (170 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes.

Hervir en la bolsa.

De 24 a 26 minutos

Hervido

Cantidad: la bolsa entera cerrada. Coloca la bolsa cerrada en agua hirviendo. Retira la bolsa a la mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. **PRECAUCIÓN:** El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en agua hirviendo durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. **NO DESCONGELAR.** Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

Gabinete de vapor

De 28 a 30 minutos

Cocinar al vapor (el agua que se encuentra debajo debe estar hirviendo).

Cantidad: la bolsa entera cerrada. Coloca la bolsa cerrada en una bandeja perforada grande. Caliéntala según las instrucciones. Retira la bolsa a la mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. **PRECAUCIÓN:** El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en la bandeja perforada durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. **NO DESCONGELAR.** Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

Microondas

Coloca la bolsa congelada cerrada en el microondas. Caliéntala en el microondas al 80 % de potencia durante 20 minutos: mezcla el puré de papas amasando la bolsa durante al menos 20 segundo a mitad del tiempo de cocción y de nuevo al final de los 20 minutos. Precaución: El producto se calentará a medida que avance el tiempo de cocción. Usa guantes cuando manipules la bolsa. Corta con cuidado una hendidura de 1,27 cm (1/2 pulgada) a lo largo del centro de la bolsa para permitir la ventilación. Vuelve a colocar la bolsa en el microondas con la hendidura hacia arriba y cocina al 100 % de potencia durante 15 minutos. Cada 5 minutos, mezcla con cuidado el puré de papas amasando la bolsa durante al menos 20 segundos. Precaución: El producto estará caliente. Retira la bolsa y déjala reposar durante 2 minutos. Con un termómetro para alimentos, asegúrate de que el puré de papas esté a 77 °C (170 °F) en todo momento. Mezcla antes de servir. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. **NO DESCONGELAR.** Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

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