



N.º de artículo: M22

Lamb Weston Supreme™ Puré de papas de cáscara roja

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. Hecho de papas de cáscara roja y mezclado con queso crema real, ajo y cebolla para un plato verdaderamente satisfactorio. Simplemente hiere 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

Aqua hirviendo

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

35 minutos

Los niveles de potencia varían durante el proceso de cocción. Consulta las instrucciones adicionales.

Cantidad: la bolsa entera cerrada. Caliéntala en el microondas al 80 % de potencia durante 20 minutos. Mezcla el puré de papas amasando la bolsa durante al menos 20 segundos a la 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.