



Numéro d'article: 30423

Rondelles d'oignon en pâte à frire à la bière de 5/8 po Lamb Weston®

Marque: Lamb Weston®

Taille de coupe: 5/8" Onion Rings

Taille de l'emballage: 4/2-1/2# P

Lamb Weston® dispose d'offres de pommes de terre parfaites pour répondre à tous vos besoins. Vous avez ainsi le choix parmi une grande variété de produits uniques. Ces rondelles d'oignon en pâte à frire à la bière sont faites à partir de tranches d'oignon doux espagnol, trempées dans une pâte à la bière maltée et au goût de houblon. Tranchées de manière uniforme à une largeur de 5/8 po, vous avez la quantité parfaite d'oignon doux sur l'intérieur et une texture croustillante et pétillante sur l'extérieur. À servir comme plat d'accompagnement ou dans un menu en tant que hors-d'œuvre pour happy hour.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes : parfaite pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter.



Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.



La taille uniforme aboutit à un meilleur contrôle des portions, moins de gaspillage pour vos opérations et vous facilite le calcul des coûts de produit.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

			POUR DES QUESTIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour des questions de salubrité alimentaire, lisez et suivez les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 165 °F (74 °C), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.
Friteuse	2 à 2 1/2 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	14 à 16 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	8 à 10 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à air pulsé	8 à 10 minutes	450 °F (232 °C)	Quantité de cuisson – 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition		Instructions de manipulation
Item Number	30423	Ne pas faire tomber. Manipuler comme des œufs. Denrée périssable, garder au congélateur. Conserver au congélateur à -18 °C ou à des températures plus froides.
GTIN	10044979304230	
Net Weight	10.0 lb	
Gross Weight	12.0 lb	
Count Per Pound	15-25	
Case Cube	0.95	
Ti/Hi	8,12	
Country of Origin		
Shelf Life	540 days	