



Numéro d'article: 32Q

Coupe steak avec pelure Lamb Weston Private Reserve™

Marque: Lamb Weston Private Reserve™

Taille de coupe: 3/8" x 3/4" Steak

Taille de l'emballage: 6/5#

Les produits Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et ont un goût exceptionnel. Vous allez apprécier cette coupe steak copieuse d'aspect coupé à la main avec pelures qui offre le juste équilibre entre un croustillant sur l'extérieur et la texture moelleuse de la pomme de terre cuite à l'intérieur.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et un goût exceptionnel.



La vraie saveur et la vraie texture de la pomme de terre au four à chaque bouchée.



Grâce à leur forme et à leur épaisseur, ces produits restent chauds plus longtemps et ont une meilleure tenue.



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

| Mode de cuisson | Temps | Température | Instructions supplémentaires |
|-----------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Friteuse | 4 à 4 1/2 minutes | 345 à 350 °F (174 à 177 °C) | <p>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.</p> <p>Montant : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.</p> |

| | | | |
|--------------------|-----------------|-----------------|---|
| Four conventionnel | 27 à 32 minutes | 400 °F (205 °C) | Montant : 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 | 14 à 16 minutes | 400 °F (205 °C) | Montant : 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. |

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

| | |
|-------------------|----------------|
| Item Number | 32Q |
| GTIN | 10044979032171 |
| Net Weight | 30.0 lb |
| Gross Weight | 32.0 lb |
| Count Per Pound | N/A |
| Case Cube | 1.16 |
| Ti/Hi | 9,8 |
| Country of Origin | US |
| Shelf Life | 720 days |

Instructions de manipulation

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.