



Numéro d'article: D17

## Recette de panure de poulet Lamb Weston Seasoned™ Deli Wedge™

Marque: Lamb Weston Seasoned™  
Taille de coupe: 8 Cut Wedge  
Taille de l'emballage: 6/5#

Les frites Lamb Weston Seasoned™ vont vous plaire à coup sûr avec une pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites. Parfaites pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter. Cette coupe en quartiers rustiques 8 coupes offrent une couverture optimale de l'assiette et une excellente portion de contenant.

### 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.



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



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



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.



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

			POUR LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour la salubrité alimentaire, lire et suivre les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 74 °C (165 °F), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.
Friteuse	4 - 4 1/2 min	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	27 à 32 minutes	205 °C (400 °F)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	14 à 16 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à air pulsé	10 à 12 minutes	450 °F (232 °C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche.
Impingement Oven	10 - 12 minutes	450F (232C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche.

## EXPÉDITION ET STOCKAGE

### Informations relatives à l'expédition

Item Number	D17
GTIN	10044979004178
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.**