



Numéro d'article: J75

Cubes S.S. à pelure rouge de 5/8 po Lamb Weston®

Marque: Lamb Weston®
Taille de coupe: 5/8" Diced
Taille de l'emballage: 6/6#

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 cubes surgelés séparément sont exceptionnellement polyvalents dans des recettes pour le déjeuner, le dîner et le souper. Mais ils vous font également gagner du temps et des efforts puisqu'aucune préparation n'est requise.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Choisissez parmi une variété de saveurs et de tailles dans notre vaste gamme de produits.



Économisez du temps et de la main-d'œuvre en remplaçant les opérations de découpe, d'épluchage et de préparation maison par une solution prête à l'emploi sortie directement du congélateur.



Essayez notre variété de produits pré-assaisonnés pour des solutions maison rapides et pratiques.

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.

Bouillir sur la cuisinière

5 à 7 minutes

Eau bouillante

Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Chauffer le produit dans de l'eau bouillante, en remuant fréquemment, puis égoutter. Vérifier que les pommes de terre sont cuites.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	J75
GTIN	10044979010759
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	39.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.07
Ti/Hi	9,7
Country of Origin	US
Shelf Life	540 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.