LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Numéro d'article: SS005

Coupe de chef Seashore-Style™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™

Marque:
Taille de coupe: Chef Cut
Taille de l'emballage: 6/5#

Des saveurs douces aux goûts plus audacieux, Lamb's Seasoned® offrent une large gamme de saveurs pour des produits pré-assaisonnées rapides et pratiques. Ces frites uniques à coupe épaisse avec la pelure Seashore-Style™ sont assaisonnées d'un mélange parfait de sel de mer, de poivre noir et d'ail. Leur aspect maison est parfait pour n'importe quel établissement.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS

CRISPY AND CRAVEABLE

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.

SAYS CRISPY 30 MINUTES* *Study conducted without packaging

Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.

HOLDS HEAT

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

MINIMAL BREAKAGE

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

Étude menée sans emballage.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Four à air pulsé	8 - 16 min	260 °C	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four à convection	12 - 15 min	205 °C	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four conventionnel	20 - 25 min	400 °F (205 °C)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Friteuse	3 1/2 - 4 min	345 - 350 °F (174 - 177 °C)	Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	SS005
GTIN	10044979292322
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.28
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.