



N.º de artículo: 32C

## Lamb Weston Private Reserve™ de corte delgado 1/4" con cáscara

**Marca:** Lamb Weston Private Reserve  
**Tamaño de corte:** 1/4" Shoestrings  
**Tamaño del paquete:** 6/4.5#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ están elaboradas con un auténtico atractivo de corte de cocina y un sabor excepcional. Este corte QSR clásico y tradicional, con aspecto de corte artesanal con piel, proporciona más papas fritas por caja que las papas fritas de corte grueso y se cocina rápidamente para sus operaciones.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



Creados con un atractivo auténtico corte de cocina y un sabor excepcional.



Las papas de extensión premium y alta calidad llenan más el plato con menos piezas que las papas fritas económicas.



Estos cortes delgados se cocinan más rápido que las papas fritas de corte grueso.

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

**Clasificación: A**

**Kosher:** No

**Halal:** No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	De 2 3/4 a 3 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes.

Horno convencional	De 20 a 25 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Girar el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 11 a 13 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.