



N.º de artículo: 32G

Lamb Weston Private Reserve™ Corte regular delgado 5/16" con cáscara

Marca: Lamb Weston Private Reserve

Tamaño de corte: Corte Regular
delgado 5/16

Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ se elaboran con el auténtico corte de cocina y un sabor excepcional. Esta versátil papa frita es más tentadora gracias al corte más grueso con apariencia de corte de cáscara artesanal. Además, ofrece más porciones por caja en menos tiempo de cocción.

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.



Las papas fritas premium tienen especificaciones más estrictas para ofrecer más porciones por caja, menos defectos y desperdicio, y mejor textura y aspecto.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
			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.

Freidora

De 3 1/4 a 3 3/4 minutos

174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)

Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.

Horno convencional

De 25 a 30 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.