



N.º de artículo: A01

## Lamb Weston Supreme™ de corte delgado 1/4"

Marca: Lamb Weston Supreme™

Tamaño de corte: 1/4" Shoestrings

Tamaño del paquete: 6/4.5#

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores opciones de papas de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de los EE. UU. Este corte clásico y tradicional de restaurante de servicio rápido (QSR) proporciona más papas fritas por caja que las papas fritas de corte grueso y se cocina rápidamente para tus operaciones.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



Calidad constante, rentabilidad, mejores productos de papas de su clase, de las mejores regiones productoras de los EE. UU.



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:** Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	De 2 1/2 a 3 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 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.