



N.º de artículo: L0091

Lamb Weston Sweet Potatoes™ de corte regular delgado 5/16"

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Corte Regular delgado 5/16

Tamaño del paquete: 5/3#

Los camotes Lamb Weston Sweet Potato Fries™ diferenciarán y ampliarán tu menú y, al mismo tiempo, serán una opción perfecta para los clientes que buscan opciones de menú más saludables. Estas versátiles sweet potatoes de corte regular 5/16" brindan el atractivo de un corte más grueso, pero con más porciones por caja y tiempos de cocción más cortos. Ligeramente recubiertas con una masa transparente para ofrecer durante más tiempo la conservación y textura crocante.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Atrae clientes y cobra más por estos productos únicos gracias a su mejor reputación.



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.



Contiene una buena fuente de fibra.*



Bajo en sodio por porción.

* Consulte la información nutricional para ver el contenido de grasa.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

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 2 a 2 1/2 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. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 10 a 12 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

Manipular con cuidado y no dejar caer. Enviar congelado: producto perecedero. Mantener congelado a -18°C (0°F).