



N.º de artículo: L0092

Lamb Weston Sweet Potato Fries™ 3/8" Corte regular

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Corte Regular 3/8

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. Disfruta este corte líder en la industria alimentaria con el equilibrio perfecto entre un exterior crocante y un interior con la textura esponjosa de la papa horneada. Ligeramente recubierta con una masa transparente sazonada para ofrecer el máximo sabor, tiempo de retención y textura crocante.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



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



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



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 1/4 a 2 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 27 a 32 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 9 a 14 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).