



N.º de artículo: LW200

Lamb Weston Crispy on Delivery™ Papas fritas de corte regular 3/8"

Marca: Lamb Weston Crispy On Delivery™
Tamaño de corte: Corte Regular 3/8
Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas fritas Lamb Weston Crispy on Delivery™ quedan crocantes hasta 30 minutos, con un rebozado suave para lograr una papa tierna y crocante por fuera y esponjosa por dentro. Deliciosamente crocantes, ya sea para servir en tu restaurante o para llevar y entregar. 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.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Se mantienen crujientes por hasta 30 minutos.



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



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

Estudio realizado sin empaque.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
			PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, lee y sigue 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 3/4 a 3 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.
Horno convencional	De 25 a 30 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca 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.
Horno de convección	De 12 a 14 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca 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.