



N.º de artículo: X7600

Tater Maid™ de corte ondulado regular 3/8"

Marca: Tater Maid™

Tamaño de corte: Corte ondulado 3/8

Tamaño del paquete: 6/5#

Este corte ondulado más delgado ofrece una textura más crocante y un mayor rendimiento por porción en comparación con los cortes ondulados más gruesos.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Las canaletas crujientes tienen más bordes y ofrecen esa deliciosa sensación crocante adicional.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	3 1/2 a 4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	<p>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.</p> <p>Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.</p>

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.