



Numéro d'article: 32P

Coupe régulière avec pelure Lamb Weston Private Reserve™ de 1/2 po

Marque: Lamb Weston Private Reserve™

Taille de coupe: 1/2" Regular Cut

Taille de l'emballage: 6/5#

Les produits Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et ont un goût exceptionnel. Cette coupe épaisse et copieuse avec la pelure et d'aspect coupé à la main remplit l'assiette, et apporte le goût et la texture moelleuse de la pomme de terre cuite.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Crafted with an authentic kitchen-cut appeal and exceptional taste.



Real baked potato flavor and texture in every bite.



Due to their thick size and shape, these products stay hotter longer providing superior hold time.



Thick cuts are sturdier and are less prone to breaking than thinner fries.

MODES DE CUISSON

Degré: A

Casher: No

Halal: No

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

			<p>FOR FOOD SAFETY, FOLLOW COOKING INSTRUCTIONS ON THE PACKAGE. KEEP FROZEN – DO NOT THAW. For food safety, read and follow the cooking instructions as product must reach a minimum of 165F (74C) internal temperature as measured by a food thermometer in several spots.</p>
--	--	--	---

Deep Fry

3 3/4 - 4 1/4 minutes

345-350F (174-177C)

Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	27 - 32 minutes	400F (205C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.
Convection Oven	14 - 16 minutes	400F (205C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	32P
GTIN	10044979032164
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.14
Ti/Hi	9,8
Country of Origin	US
Shelf Life	720 days

Instructions de manipulation

Manipuler avec précaution, ne pas laisser tomber! Expédier congelé - Produit périssable. Conserver congelé à -18°C (0°F).