



Numéro d'article: F6064

Coupe régulière mince avec pelure Lamb Weston™ Seashore-Style™ de 5/16 po

Marque: Lamb Weston Seasoned™
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut
Taille de l'emballage: 6/5#

Les frites Lamb Weston Seasoned™ offrent l'équilibre parfait entre saveur et croustillant. Légèrement assaisonnés de sel de mer, de poivre noir et d'ail et recouvertes d'une pâte croustillante, elles restent croustillantes et délicieuses pendant une durée allant jusqu'à 30 minutes. Un choix supérieur dans les tests de goût des consommateurs, ces frites de 5/16 po avec la peau offrent également des temps de cuisson plus courts et plus de portions par emballage.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Stays crispy up to 30 minutes.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.

Study conducted without packaging.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

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.

Deep Fry	2 1/2 - 3 minutes	345-350F (174-177C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.
Conventional Oven	18 - 23 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	12 - 13 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	F6064
GTIN	10044979000194
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.4
Ti/Hi	9,7
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).