



Numéro d'article: F6211

Allumettes avec pelure Lamb Weston Stealth Fries™ de 1/4 po

Marque: Lamb Weston Stealth Fries™

Taille de coupe: 1/4" Shoestrings

Taille de l'emballage: 6/6#

Les frites Lamb Weston Stealth Fries™ ont un enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue. Cette coupe classique traditionnelle avec la pelure et à l'aspect coupé à la main fournit plus de frites par boîte que les frites coupées grossièrement et bénéficie d'une cuisson rapide pour vos opérations.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue.



Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.



Ces coupes fines cuisent plus rapidement que les frites coupées grossièrement.



Les frites de première qualité possèdent les caractéristiques les plus strictes, ce qui se traduit par plus de portions par boîte, moins de défauts pour moins de gaspillage ainsi qu'une meilleure texture et un meilleur aspect visuel.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Friteuse	3 min à 3 min 30 sec	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	POUR LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour la salubrité alimentaire, lire et suivre les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 74 °C (165 °F) qui doit être mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits. Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié.

Four conventionnel	25 à 30 minutes	205 °C (400 °F)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	10 à 12 minutes	205 °C (400 °F)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	F6211
GTIN	10044979000781
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	39.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.61
Ti/Hi	9,6
Country of Origin	CA
Shelf Life	24 months

Instructions de manipulation

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