



Numéro d'article: F6212

Coupe régulière mince avec la pelure Lamb Weston Stealth Fries™ de 5/16 po

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

Les frites Lamb Weston Stealth Fries™ ont un enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse et un aspect « coupées à la main » avec pelure, tout en permettant de regrouper davantage de portions par boîte et d'obtenir des temps de cuisson réduits

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
			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.

Friteuse	2 3/4 à 3 1/4 minutes	345 à 350 F (174 à 177 C)	Quantité : 1 1/2 lb (680 g). Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	20 à 25 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	7 à 10 minutes	400 °F (205 °C)	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	F6212
GTIN	10044979000798
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.37
Ti/Hi	9,7
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).