



Numéro d'article: S19

Coupe régulière avec la pelure Lamb Weston Stealth Fries™ de 3/8 po

Marque: Lamb Weston Stealth Fries™
 Taille de coupe: 3/8" Regular Cut
 Taille de l'emballage: 6/5# STLTH

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 digne des plus grandes chaînes de restauration, avec pelure et aspect « coupées à la main », offre le juste équilibre entre un croustillant sur l'extérieur et la texture moelleuse de la pomme de terre cuite à l'intérieur.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Invisibly coated to provide the look of traditional fries with 2x the hold time.



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

MODES DE CUISSON

Degré: A
 Casher: No
 Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Deep Fry	3 1/4 - 3 3/4 minutes	345-350F (174-177C)	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.
Conventional Oven	25 - 30 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

9 - 12 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	S19
GTIN	10044979019196
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.19
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).