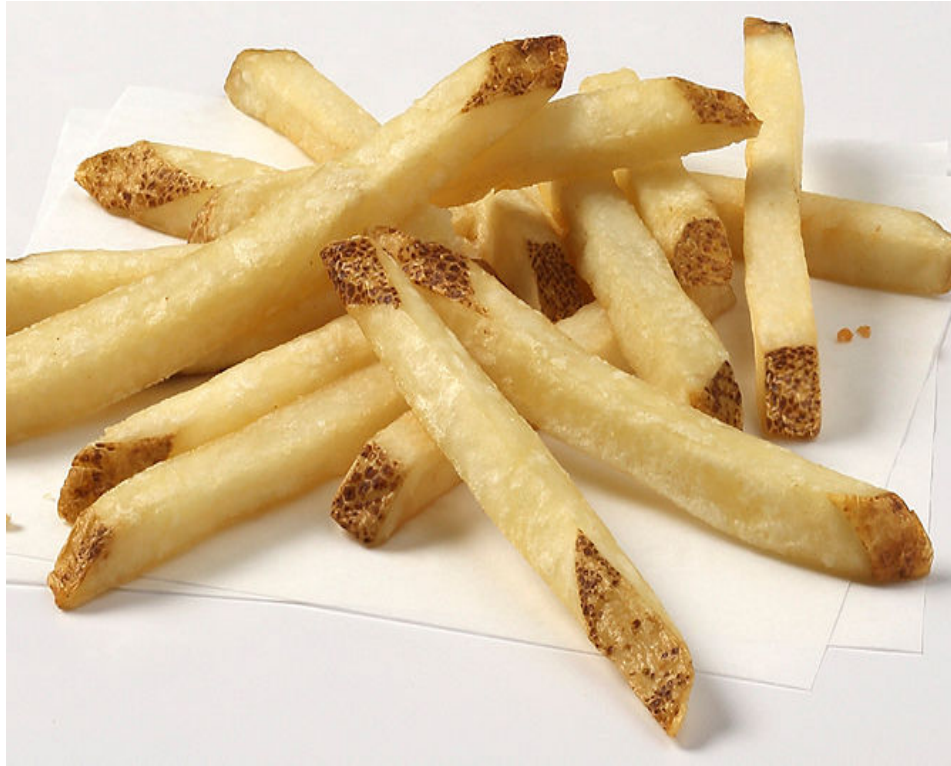




Numéro d'article: 25029

Recette simple coupe régulière avec la pelure Lamb Weston Private Reserve™ de 3/8 po

Marque: Lamb Weston Private Reserve™

Taille de coupe: 3/8" Regular Cut

Taille de l'emballage: 6/5#

Les spécialités Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont préparées et coupées avec un style de cuisine authentique et ont un goût exceptionnel. Cette coupe à la main avec pelures digne des plus grandes chaînes de restauration 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



Confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et un goût exceptionnel.



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



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.



Faible teneur en sodium par portion.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

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	4 1/4 à 4 3/4 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	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	11 à 13 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	25029
GTIN	10044979221520
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.27
Ti/Hi	9,8
Country of Origin	US
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).