



Numéro d'article: L0082

Frites de patates douces assaisonnées Wavelength Fries™ Lamb Weston®

Marque: Lamb Weston®
Taille de coupe: Deep "V" Steak
Taille de l'emballage: 3/5#

Les patates douces Lamb Weston™ rehausseront et étofferont votre menu, tout en se présentant comme un choix parfait pour les clients souhaitant des options de menu plus saines. Cette coupe ondulée mince et croustillante permet de regrouper davantage de portions par boîte avec les coupes plus épaisses, le tout avec une forme classique et drôle. Elles sont légèrement enrobées de pâte à frire savoureuse et assaisonnée pour un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Choose from a variety of flavors and sizes in our wide portfolio of offerings.



Crispy grooves have more edges that provide satisfying, extra crunch.



Thick cuts are sturdier and are less prone to breaking than thinner fries.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Deep Fry	3 - 3 1/2 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. Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	32 - 35 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	10 - 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	L0082
GTIN	10044979120823
Net Weight	15.0 lb
Gross Weight	17.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	0.72
Ti/Hi	9,15
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).