



Numéro d'article: S57

## Coupe régulière 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#

Les frites Lamb Weston Stealth Fries™ ont un enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue. Appréciez cette coupe typique des plus grandes chaînes de restauration qui offre le juste équilibre entre le croquant sur l'extérieur et la texture moelleuse de la pomme de terre cuite à l'intérieur.

### AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



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



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.



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

### 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), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits. |
| Friteuse | 3 min à 3 min 30 sec | 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  | 8 à 11 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       | S57            |
| GTIN              | 10044979019578 |
| 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        | 720 days       |

### Instructions de manipulation

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