



N.º de artículo: C2700

## Lamb Weston Seasoned™ corte wedge

Marca: Lamb Weston Seasoned™  
Tamaño de corte: Wedge tamaño 8  
Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas fritas Lamb Weston Seasoned™ sin dudas te encantarán. Su rebozado sazonado mantiene las papas fritas crocantes y tentadoras haciéndolas perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar. Este corte wedge rústico de 8 cortes presenta un llenado de plato óptimo y una gran porción en el recipiente.

### BENEFICIOS DEL OPERADOR



Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.



Gracias a su tamaño y forma de mayor grosor, estos productos pueden mantener el calor por más tiempo, lo que les da un mayor tiempo de retención.



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.



El tamaño uniforme permite un mejor control de las porciones y menos desperdicio para tus operaciones, y te permite calcular el costo del producto con mayor facilidad.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A  
Kosher: No  
Halal: Yes

| Método de preparación | Tiempo | Temperatura | Instrucciones adicionales |
|-----------------------|--------|-------------|---------------------------|
|-----------------------|--------|-------------|---------------------------|

|                     |                    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                    |                               | PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, lee y sigue las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes. |
| Freidora            | 3 1/2 a 4 minutos  | 174 °C-177 °C (345 °F-350 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Horno convencional  | De 25 a 30 minutos | 205 °C (400 °F)               | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                               |
| Horno de convección | De 12 a 15 minutos | 205 °C (400 °F)               | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Coloca el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                               |

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.