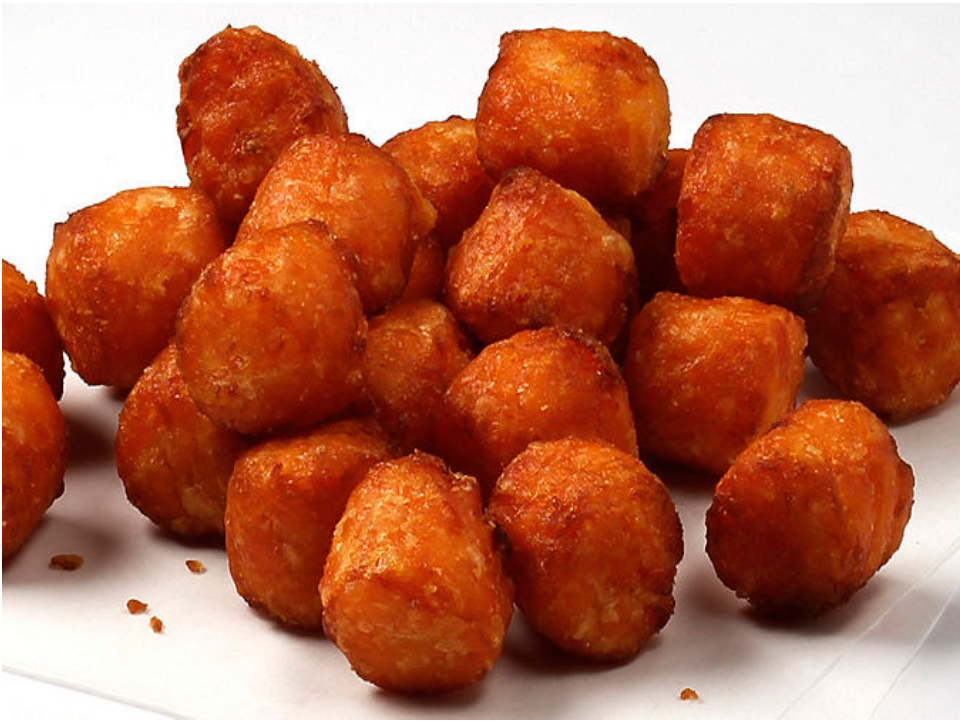




N.º de artículo: L0094

Lamb Weston® Sweet Potatoes Mini Tater Puffs™

Marca: Lamb Weston®
Tamaño de corte: Preformado Aprox. 52 x lb
Tamaño del paquete: 6/2-1/2#

Los camotes Lamb Weston® Sweet Potatoes diferenciarán y ampliarán tu menú y, al mismo tiempo, serán una opción perfecta para los clientes que buscan opciones de menú más saludables. Estos mini bocaditos se sirven en porciones perfectas, se mantienen calientes por más tiempo y se pueden cubrir y cargar, hornear o freír.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



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.



Calientalas y obtén papas crocantes en el microondas. También son estupendas para un uso versátil en la cocina para servir productos reprepados.



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.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
			PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir 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	De 2 1/4 a 2 3/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.
Horno convencional	De 22 a 25 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 10 a 12 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar 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.