



Numéro d'article: L0091

Patates douces à coupe régulière mince Lamb Weston™ de 5/16 po

Marque: Lamb Weston®
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut
Taille de l'emballage: 5/3#

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. Ces frites polyvalentes de coupe régulière de 5/16 po ont une coupe plus épaisse, mais avec davantage de portions par boîte et des temps de cuisson réduits. Légèrement enrobées avec une pâte à frire claire pour offrir un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Choisissez parmi une variété de saveurs et de tailles dans notre vaste gamme de produits.



Maîtrisez l'affluence et faites payer plus cher ces produits uniques en raison de leur valeur perçue plus élevée.



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



Ces coupes fines cuisent plus rapidement que les frites coupées grossièrement.

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 | 2 à 2 1/2 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 | 10 à 12 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. |

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

| | |
|-------------------|----------------|
| Item Number | L0091 |
| GTIN | 10044979120915 |
| Net Weight | 15.0 lb |
| Gross Weight | 17.0 lb |
| Count Per Pound | N/A |
| Case Cube | 0.81 |
| Ti/Hi | 9,13 |
| Country of Origin | US |
| Shelf Life | 720 days |

Instructions de manipulation

Ne pas faire tomber. Manipuler comme des œufs. Denrée périssable, garder au congélateur. Conserver au congélateur à -18 °C ou à des températures plus froides.