



Numéro d'article: L0105

Dé triple coupe cuit de patates douces de 1/2 po Lamb Weston®

Marque: Lamb Weston®

Taille de coupe: 1/2" Tri-Cut Diced

Taille de l'emballage: 6/6#

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 dés cuits au four sont exceptionnellement polyvalents dans des recettes pour le déjeuner, le dîner et le souper. Mais ils vous font également gagner du temps et des efforts puisqu'aucune préparation n'est requise. Ils sont rapides à faire cuire à la friteuse ou au four!

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Save time and labor by replacing back-of-house cutting, peeling, and prepping with a ready-to-go solution right out of the freezer.



Fat-free per serving.



Contains a good source of fiber.



Low sodium per serving.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

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.

Conventional Oven

30 - 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

15 - 20 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	L0105
GTIN	10044979221810
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	38.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.22
Ti/Hi	9,7
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).