



Numéro d'article: SS005

## Coupe de chef Seashore-Style™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™

Marque:  
Taille de coupe: Chef Cut  
Taille de l'emballage: 6/5#

Des saveurs douces aux goûts plus audacieux, Lamb's Seasoned® offrent une large gamme de saveurs pour des produits pré-assaisonnés rapides et pratiques. Ces frites uniques à coupe épaisse avec la pelure Seashore-Style™ sont assaisonnées d'un mélange parfait de sel de mer, de poivre noir et d'ail. Leur aspect maison est parfait pour n'importe quel établissement.

### AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes : parfaite pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter.



Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.



Grâce à leur forme et à leur épaisseur, ces produits restent chauds plus longtemps et ont une meilleure tenue.



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.

Étude menée sans emballage.

### MODES DE CUISSON

Degré: A  
Casher: No  
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Four à air pulsé	8 - 16 min	260 °C (500 °F)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four à convection	12 - 15 min	205 °C (400 °F)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Four conventionnel	20 - 25 min	400 °F (205 °C)	Disposer le produit congelé en une seule couche.
Friteuse	3 1/2 - 4 min	345 - 350 °F (174 - 177 °C)	Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié.

## EXPÉDITION ET STOCKAGE

### Informations relatives à l'expédition

Item Number	SS005
GTIN	10044979292322
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.28
Ti/Hi	9,8
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.