



N.º de artículo: P39

Lamb Weston Stuffed Spudz™ Papas con forma de jalapeño con queso cheddar estilo sureñas

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Approx 10- 21 piezas x libra

Tamaño del paquete: 6/3# CHDR

Lamb Weston® tiene las papas perfectas para satisfacer todas tus necesidades, brindando una amplia variedad de opciones únicas. ¡El sabor de los bocaditos cubiertos y cargados sin preparación ni desorden! Las Stuffed Spudz™ con sazonado suroeste con queso cheddar son una combinación de papas en cubos, queso cheddar, jalapeños picados y condimentos del sudoeste, todo en un bocado pequeño y crocante. Deliciosas como entrada o acompañamiento de calidad superior.

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.



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

Horno de convección

7 min - 8 min

204 °C

Coloque el producto congelado en una sola capa para hornear. Deje enfriar el producto entre 3 y 4 minutos antes de servir.

Horno convencional	14 min - 16 min	204 °C	Coloque el producto congelado en una sola capa para hornear. Deje enfriar el producto entre 3 y 4 minutos antes de servir.
Fría en abundante aceite	3 min - 3 min 30 s	174 °C - 177 °C	Freír en abundante aceite sin descongelar. Llene la canastilla hasta la mitad. Deje reposar entre 2 y 3 minutos antes de servir.
Horno de banda "impingement"	6 min - 7 min	260 °C	Coloque el producto congelado en una sola capa para hornear. Deje enfriar el producto entre 3 y 4 minutos antes de servir.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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