



Numéro d'article: 32C

Allumettes avec pelure Lamb Weston Private Reserve™ de 1/4 po

Marque: Lamb Weston Private
Reserve™

Taille de coupe: 1/4" Shoestrings

Taille de l'emballage: 6/4.5#

Les produits Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et ont un goût exceptionnel. Cette coupe classique et traditionnel pour restaurant rapide, avec pelure et aspect « coupées à la main », permet de regrouper davantage de frites par boîte qu'avec des frites à coupe épaisse. De plus, elles cuisent rapidement pour vos opérations.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Confectionnés avec un authentique aspect coupé en cuisine et un goût exceptionnel.



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: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Friteuse	2 3/4 à 3 1/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	<p>POUR DES QUESTIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour des questions de salubrité alimentaire, lisez et suivez les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 165 °F (74 °C), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.</p> <p>Montant : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.</p>

Four conventionnel	20 à 25 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	11 à 13 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	32C
GTIN	10044979032034
Net Weight	27.0 lb
Gross Weight	29.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.33
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.