



Numéro d'article: 45Q

## Lamb Weston Seasoned™ 5/16" Thin Regular Cut Beer Battered Recipe

Marque: Lamb Weston Seasoned™  
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut  
Taille de l'emballage: 6/5#

Select prime Pacific Northwest potatoes are cut to 5/16" and coated with our exclusive microbrew-flavored coating for extra crisp and crunchy fries, so they maintain their flavor and stay hot and crisp longer than conventional fries. This versatile fry provides the appeal of a thicker cut but with more servings per case and shorter cook times.

### 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.



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.



Les frites de première qualité possèdent les caractéristiques les plus strictes, ce qui se traduit par plus de portions par boîte, moins de défauts pour moins de gaspillage ainsi qu'une meilleure texture et un meilleur aspect visuel.

Étude menée sans emballage.

### MODES DE CUISSON

Degré: A  
Casher: No  
Halal: No

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

			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.
Friteuse	2 3/4 à 3 1/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	25 à 30 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	45Q
GTIN	10044979045171
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.37
Ti/Hi	9,7
Country of Origin	US
Shelf Life	720 days

### Instructions de manipulation

**Do not drop. Handle like eggs. Perishable, keep frozen. Store at 0°F or colder.**