Numéro d'article: 45Q

Recette avec pâte à frire à la bière et coupe régulière fine Lamb Weston Seasoned ™ de 5/16 po

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

Les pommes de terre du Pacific Northwest sélectionnées pour leur qualité supérieure présentent une coupe de 5/16 po. Notre enrobage exclusif à saveur de bière de microbrasserie confère une texture croustillante à ces frites, de sorte qu'elles conservent leur saveur et restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites classiques. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse, mais avec davantage de portions par boîte et des temps de cuisson réduits.

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

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.