



Numéro d'article: D23

## Recette originale avec la pelure Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™

Marque: Lamb Weston Seasoned™  
Taille de coupe: Waffle Cut Approx. 24/lb.  
Taille de l'emballage: 6/4-1/2#

Les frites Lamb Weston Seasoned™ vont vous plaire à coup sûr avec une pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites. Parfaites pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter. La friture façon gaufre croustillante apporte un caractère unique à votre menu grâce à un croquant très satisfaisant, tout en recouvrant l'assiette au maximum.

### 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 Twisters et les frites gaufrées sont les frites favorites des consommateurs du monde entier!



Les rainures croustillantes sont plus prononcées pour un croustillant plus satisfaisant.



Leader de l'industrie des pommes de terre surgelées dans les technologies innovantes pendant plus de 60 ans.

Étude menée sans emballage.

### MODES DE CUISSON

Degré: A  
Casher: No  
Halal: Yes

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	D23
GTIN	10044979004239
Net Weight	27.0 lb
Gross Weight	29.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.46
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.**