



Numéro d'article: F6064

Coupe régulière mince avec pelure Lamb Weston™ Seashore-Style™ de 5/16 po

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

Les frites Lamb Weston Seasoned™ offrent l'équilibre parfait entre saveur et croustillant. Légèrement assaisonnés de sel de mer, de poivre noir et d'ail et recouvertes d'une pâte croustillante, elles restent croustillantes et délicieuses pendant une durée allant jusqu'à 30 minutes. Un choix supérieur dans les tests de goût des consommateurs, ces frites de 5/16 po avec la peau offrent également des temps de cuisson plus courts et plus de portions par emballage.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



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.

Étude menée sans emballage.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Friteuse	2,5 à 3 minutes	174°C à 177°C (345°F à 350°F)	Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	18 à 23 minutes	205 °C (400 °F)	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	12 à 13 minutes	205 °C (400 °F)	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	F6064
GTIN	10044979000194
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.4
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.