



Numéro d'article: H3031

Recette simple de croustilles gauffrées avec pelure Lamb Weston Private Reserve™

Marque: Lamb Weston Private Reserve™

Taille de coupe: Lattice Chip

Taille de l'emballage: 5/5#

Les spécialités Lamb Weston Private Reserve™ à base de pommes de terre sont conçues avec un style de cuisine authentique et ont un goût exceptionnel. Ces croustilles haut de gamme croquantes à cuisson rapide et à la coupe gauffrée apportent une saveur et une texture naturelles. Servies chaudes ou froides, ces croustilles peuvent être préparées à l'avance pour gagner du temps et réduire le travail nécessaire durant les heures de pointe. Elles remplissent aussi facilement les assiettes et les paniers.

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.



Économisez du temps et de la main-d'œuvre en remplaçant les opérations de découpe, d'épluchage et de préparation maison par une solution prête à l'emploi sortie directement du congélateur.



Maîtrisez l'affluence et faites payer plus cher ces produits uniques en raison de leur valeur perçue plus élevée.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Friteuse	2 - 2 1/2 min	174 à 177 °C	Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier jusqu'à la moitié, pour une qualité optimale du produit remuer le panier fréquemment pendant la friture. Placer un panier de retenue sur les frites pour les dernières minutes de friture. Ne pas trop cuire.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	H3031
GTIN	10044979221490
Net Weight	25.0 lb
Gross Weight	28.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.64
Ti/Hi	9,6
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.