



Numéro d'article: L0084

Patates douces à coupe ondulée Lamb Weston Sweet Potato Fries™ de 3/8 po

Marque: Lamb Weston®
Taille de coupe: 3/8" Crinkle Cut
Taille de l'emballage: 5/3#

Les patates douces Lamb Weston™ rehausseront et étofferont votre menu, tout en se présentant comme un choix parfait pour les clients souhaitant des options de menu plus saines. Appréciez un juste équilibre entre le croustillant et la texture onctueuse de la patate douce, avec cette coupe ondulée, croustillante et copieuse. Légèrement enrobées avec une pâte à frire claire pour offrir un croustillant et une tenue maximum.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Choisissez parmi une variété de saveurs et de tailles dans notre vaste gamme de produits.



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



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.



La vraie saveur et la vraie texture de la pomme de terre au four à chaque bouchée.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

| Mode de cuisson | Temps | Température | Instructions supplémentaires |
|--------------------|-------------------|-----------------|--|
| Four à convection | 10 - 12 min | 205 °C (400 °F) | Disposer le produit congelé en une seule couche. |
| Four conventionnel | 21 - 25 min | 205 °C (400 °F) | Disposer le produit en une seule couche. |
| Friteuse | 2 1/4 - 2 3/4 min | 174 à 177 °C | Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié. |
| Four à air pulsé | 8 - 10 min | 260 °C (500 °F) | Disposer le produit congelé en une seule couche. |

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

| | |
|-------------------|----------------|
| Item Number | L0084 |
| GTIN | 10044979120847 |
| Net Weight | 15.0 lb |
| Gross Weight | 17.0 lb |
| Count Per Pound | N/A |
| Case Cube | 0.81 |
| Ti/Hi | 9,13 |
| 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.