



Numéro d'article: SS005

Coupe de chef Seashore-Style™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™

Marque:
Taille de coupe: Chef Cut
Taille de l'emballage: 6/5#

Des saveurs douces aux goûts plus audacieux, Lamb's Seasoned® offrent une large gamme de saveurs pour des produits pré-assaisonnés rapides et pratiques. Ces frites uniques à coupe épaisse avec la pelure Seashore-Style™ sont assaisonnées d'un mélange parfait de sel de mer, de poivre noir et d'ail. Leur aspect maison est parfait pour n'importe quel établissement.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Seasoned batter that keeps fries crispy and craveable for up to 30 minutes - perfect for dine in, drive-through, and takeout.



Stays crispy up to 30 minutes.



Due to their thick size and shape, these products stay hotter longer providing superior hold time.



Thick cuts are sturdier and are less prone to breaking than thinner fries.

Study conducted without packaging.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Impingement Oven	8-16 min	500°F	Arrange frozen product in a single layer.
Convection Oven	12 - 15 min	400°F	Arrange frozen product in a single layer.
Conventional Oven	20-25 min	400°F	Arrange frozen product in a single layer.
Deep Fry	3 1/2 - 4 min	345-350°F	Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	SS005
GTIN	10044979292322
Net Weight	30.0 lb
Gross Weight	32.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.28
Ti/Hi	9,8
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.