LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Numéro d'article: B43

Coupe régulière mince avec la pelure Lamb Weston Seasoned™ 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™ vont vous plaire à coup sûr avec une pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes. Parfaites pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse et un aspect « coupées à la main » avec pelure, tout en permettant de regrouper davantage de portions par boîte et d'obtenir des temps de cuisson réduits.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS

CRISPY AND CRAVEABLE

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.

STAYS CRISPY 30 MINUTES*
*Study conducted without packaging

Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.

GREATER PLATE COVERAGE

Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.

Les frites de première qualité possèdent les caractéristiques les plus strictes, ce qui se traduit par plus de portions par boîte, moins de défauts pour moins de gaspillage ainsi qu'une meilleure texture et un meilleur aspect visuel.

FRIES UP FAST

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

			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 min	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	20 à 25 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	10 à 12 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	B43
GTIN	10044979002433
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.