



Numéro d'article: Y1001

Variété jaune avec pelure et coupe régulière fine Lamb Weston Supreme™ de 5/16 po

Marque: Lamb Weston Supreme™
Taille de coupe: 5/16" Thin Regular Cut
Taille de l'emballage: 6/4-1/2#

Les spécialités Lamb Weston Supreme™ vous offrent des pommes de terre uniformes, rentables et de premier ordre provenant des meilleures régions de culture des États-Unis. Ces frites polyvalentes ont une coupe plus épaisse avec un aspect coupé 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



Des offres de pommes de terre cohérentes, rentables et de premier ordre provenant des meilleures régions de culture des États-Unis.



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.



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.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: No

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 1/4 à 2 3/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	20 à 24 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 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)	Quantité : 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	Y1001
GTIN	10044979251015
Net Weight	27.0 lb
Gross Weight	29.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.21
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.