



N.º de artículo: 32Q

Lamb Weston Private Reserve™ de corte bastón con cáscara

Marca: Lamb Weston Private Reserve™

Tamaño de corte: Corte Steak 3/8

Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas Lamb Weston Private Reserve™ están elaboradas con un auténtico atractivo de corte de cocina y un sabor excepcional. Disfrute de este succulento de corte bastón con un aspecto de corte artesanal con piel que brinda el equilibrio perfecto de crocante por fuera y una textura esponjosa de papa horneada por dentro.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Creados con un atractivo auténtico corte de cocina y un sabor excepcional.



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.



Gracias a su tamaño y forma de mayor grosor, estos productos pueden mantener el calor por más tiempo, lo que les da un mayor tiempo de retención.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: No

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	De 4 a 4 1/2 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes. Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.

Horno convencional	De 27 a 32 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 14 a 16 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Manipular con cuidado y no dejar caer. Enviar congelado: producto perecedero. Mantener congelado a -18°C (0°F).