



N.º de artículo: D76

Lamb Weston
Supreme™ de corte
regular 1/2"

Marca: Lamb Weston Supreme™
Tamaño de corte: Corte Regular 1/2
Tamaño del paquete: 6/5#

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores ofertas de papa de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de EE. UU. Este corte grueso y sustancioso llenará el plato y proporcionará un sabor y una textura esponjosos de papa al horno.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Calidad constante, rentabilidad, mejores productos de papas de su clase, de las mejores regiones productoras de los EE. UU.



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.



Bajo en sodio por porción.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
			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.

Freidora	De 3 3/4 a 4 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	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).