



N.º de artículo: P38

Papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Papas redondas pequeñas aprox. 25-31 ct/lb

Tamaño del paquete: 6/3# CHDR

Lamb Weston® tiene las papas perfectas para satisfacer todas tus necesidades, brindando una amplia variedad de opciones únicas. ¡El sabor de croquetas cubiertas y cargadas sin preparación ni desorden! Las papas Southwestern Cheddar Cheese Stuffed Spudz™ con queso cheddar estilo suroeste son una combinación de papas en cubos, queso cheddar, jalapeños cortados, y condimentos seleccionados, todo en bocados pequeños y crocantes. Deliciosas como entrada o acompañamiento de calidad superior.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



El tamaño uniforme permite un mejor control de las porciones y menos desperdicio para tus operaciones, y te permite calcular el costo del producto con mayor facilidad.



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.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: No

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 a 3 1/2 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 16 a 18 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 7 a 8 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 horneado.
Horno de cocción rápida	3 minutos 10 segundos	260 °C (500 °F)	Cantidad: 170 g (6 oz) Coloque el producto congelado en una única capa sobre una canastilla perforada antiadherente. Cocine durante 3 minutos 10 segundos. Deje reposar durante 1 minuto antes de servir.
Horno de banda “impingement”	De 6 a 7 minutos	260 °C (500 °F)	Cantidad: 453 g (1 lb) Instrucciones adicionales: Coloca el producto congelado en una sola capa. Deja reposar entre 2 y 3 minutos antes de servir.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.