



N.º de artículo: S57

Papas fritas Lamb
Weston Stealth Fries™
de corte regular 3/8"

Marca: Lamb Weston Stealth Fries™
Tamaño de corte: Corte Regular 3/8
Tamaño del paquete: 6/5#

Lamb Weston Stealth Fries™ están recubiertas de forma invisible para brindar la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación. Disfruta este corte líder en la industria alimentaria con el equilibrio perfecto entre un exterior crocante y un interior con la textura esponjosa de la papa horneada.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



La cobertura invisible ofrece la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación.



Las papas de extensión prémium y alta calidad llenan más el plato con menos piezas que las papas fritas económicas.



Las papas fritas prémium tienen especificaciones más estrictas para ofrecer más porciones por caja, menos defectos y desperdicio, y mejor textura y aspecto.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	De 3 a 3 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 25 a 30 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 8 a 11 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).