



N.º de artículo: A20

Lamb Weston Seasoned™ de receta original de corte superwedge

Marca: Lamb Weston® Seasoned
Tamaño de corte: Wedge tamaño 6
Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas fritas Lamb Weston Seasoned™ sin dudas te encantarán. Su rebozado sazonado mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras haciéndolas perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar. Estas pequeñas pero sustanciosas papas corte wedge ofrecen una experiencia de papa horneada llena de sabor en cada mordisco, conservando el calor y una excelente textura de papa de manera natural y por más tiempo.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.



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.



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



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.



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: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
-----------------------	--------	-------------	---------------------------

Horno de convección	14 min - 17 min	400 °F (204 °C)	Ordenar 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.
Horno convencional	25 min - 30 min	204 °C	Ordenar 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.
Fría en abundante aceite	5 min - 5 min 30 s	174 °C - 177 °C	Freír en abundante aceite sin descongelar. Llene la canastilla hasta la mitad.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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