



N.º de artículo: A28

Lamb Weston Seasoned™ CrispyCubes™ de receta original

Marca: Lamb Weston Seasoned™
Tamaño de corte: Cubos
Tamaño del paquete: 6/6#

Los productos Lamb Weston Seasoned™ seguramente deleitarán con un rebozado sazonado que mantiene las papas crujientes y apetecibles. Estos cubos precondimentados son excepcionalmente versátiles en recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena, al mismo tiempo que le ahorran tiempo y trabajo sin necesidad de preparación. ¡Se cocinan rápido en la freidora o en el horno!

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.



Ahorra tiempo y trabajo reemplazando las tareas de corte, pelado y preparación en la cocina, con una solución lista para usar directo del congelador.



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



Prueba nuestra variedad de productos precondimentados para soluciones rápidas y prácticas en la cocina.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación

Tiempo

Temperatura

Instrucciones adicionales

Horno de convección

10 min - 12 min

400 °F (204 °C)

Ordena 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	22 min - 27 min	400 °F (204 °C)	Ordena 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	3 min 45 s - 4 min 15 s	174 °C - 177 °C	Freír en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.
Parrilla	8 min - 10 min	375 °F (191 °C)	Asar sin descongelar. Voltear el producto a la mitad del tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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