



N.º de artículo: X7600

Tater Maid™ de corte ondulado regular 3/8"

Marca: Tater Maid™

Tamaño de corte: Corte ondulado 3/8

Tamaño del paquete: 6/5#

Este corte ondulado más delgado ofrece una textura más crocante y un mayor rendimiento por porción en comparación con los cortes ondulados más gruesos.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Las canaletas crujientes tienen más bordes y ofrecen esa deliciosa sensación crocante adicional.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.



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

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Freidora	3 min 30 s - 4 min	345 °F - 350 °F (174 °C - 177 °C)	Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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