



N.º de artículo: L0089

Lamb Weston Sweet Potato Fries™ de corte regular delgado 5/16", sazonadas con azúcar de vainilla

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Corte Regular delgado 5/16

Tamaño del paquete: 5/3#

Los camotes Lamb Weston Sweet Potato Fries™ diferenciarán y ampliarán tu menú y, al mismo tiempo, serán una opción perfecta para los clientes que buscan opciones de menú más saludables. Estos versátiles camotes "sweet potatoes" de corte regular 5/16" brindan el atractivo de un corte más grueso, pero con más porciones por caja y tiempos de cocción más cortos. Ligeramente recubiertos con una masa transparente sazonada con azúcar de vainilla para ofrecer el máximo sabor, tiempo de conservación y textura crocante.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



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



Atrae clientes y cobra más por estos productos únicos gracias a su mejor reputación.



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



Estos cortes delgados se cocinan más rápido que las papas fritas de corte grueso.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación

Tiempo

Temperatura

Instrucciones adicionales

			PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Por razones de seguridad alimentaria, lee y sigue 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 2 a 2 1/2 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Fríe en abundante aceite sin descongelar. Llena la canastilla hasta la mitad.
Horno convencional	De 20 a 25 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) 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 de convección	De 10 a 12 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) 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.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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