



N.º de artículo: LW586

## Papas de cáscara roja Lamb Weston® horneadas de corte pirámide

Marca: Lamb Weston®

Tamaño de corte: Cubo Corte piramide  
1"

Tamaño del paquete: 6/6#

Lamb Weston® tiene los productos de papa perfectos para satisfacer todas tus necesidades con una amplia variedad de opciones únicas. Estos cubos asados al horno 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



Choose from a variety of flavors and sizes in our wide portfolio of offerings.



Save time and labor by replacing back-of-house cutting, peeling, and prepping with a ready-to-go solution right out of the freezer.



Try our variety of pre-seasoned offerings for quick and convenient back-of-house solutions.

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

**Clasificación: A**  
**Kosher: No**  
**Halal: Yes**

**Método de preparación**

**Tiempo**

**Temperatura**

**Instrucciones adicionales**

Deep Fry

3 - 3 1/2 minutes

345-350F (174-177C)

FOR FOOD SAFETY, FOLLOW COOKING INSTRUCTIONS ON THE PACKAGE. KEEP FROZEN – DO NOT THAW. For food safety, read and follow the cooking instructions as product must reach a minimum of 165F (74C) internal temperature as measured by a food thermometer in several spots.

Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	23 - 25 minutes	400F (205C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.
Convection Oven	13 - 15 minutes	400F (205C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

Manipular con cuidado y no dejar caer. Enviar congelado: producto perecedero. Mantener congelado a -18°C (0°F).