N.° de artículo: N88

Puré Lamb Weston Supreme™ estilo casero

Marca: Lamb Weston Supreme™
Tamaño de corte: Puré
Tamaño del paquete: 6/5# P

Lamb Weston Supreme™ ofrece las mejores opciones de papas de su clase, consistentes y rentables, de las mejores regiones productoras de los EE. UU. Este rico y cremoso puré de papas congelado está hecho de papas e ingredientes de calidad superior que brindan el sabor y la textura similar al tradicional sin necesidad de preparación ni de mano de obra. Ligeramente sazonado con leche, mantequilla y otros condimentos y una textura más "casera" para añadir sabor a papa. Simplemente hierve o cocina al vapor en una bolsa.

BENEFICIOS DEL OPERADOR

Calidad constante, rentabilidad, mejores productos de papas de su clase, de las mejores regiones productoras de los EE. UU.

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

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

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

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: Yes
Halal: No

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.

Hervir en la bolsa	De 24 a 26 minutos	Agua hirviendo	Cantidad: la bolsa entera cerrada Coloca la bolsa cerrada en agua hirviendo. Retira la bolsa a mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. PRECAUCIÓN: El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en agua hirviendo durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. NO DESCONGELAR. Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.
Gabinete de vapor	De 28 a 30 minutos	Cocinar al vapor (el agua que se encuentra debajo debe estar hirviendo).	Cantidad: la bolsa entera cerrada Coloca la bolsa cerrada en una bandeja perforada grande. Caliéntala según las instrucciones. Retira la bolsa a mitad del tiempo de cocción y amasa durante 20 segundos. PRECAUCIÓN: El contenido estará caliente. Vuelve a colocar la bolsa en la bandeja perforada durante el tiempo de cocción restante. Nota: Cocinar desde el punto de congelación. NO DESCONGELAR. Los electrodomésticos varían. Ajusta los tiempos de cocción según sea necesario. El puré de papas estará caliente después de calentarlo; usa guantes y manipúlalo con cuidado.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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