



N.º de artículo: S19

Lamb Weston Stealth Fries™ de corte regular 3/8" con cáscara

Marca: Lamb Weston Stealth Fries™
Tamaño de corte: Corte Regular 3/8
Tamaño del paquete: 6/5# STLTH

Lamb Weston Stealth Fries™ están recubiertas de forma invisible para brindar la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación. Disfruta este corte líder en la industria alimentaria con el equilibrio perfecto entre un exterior crocante y un interior con la textura esponjosa de la papa horneada.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



La cobertura invisible ofrece la apariencia de las papas fritas tradicionales con el doble de tiempo de conservación.



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

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 3 1/4 a 3 3/4 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 25 a 30 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 convecciónDe 9 a 12 minutos205 °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.