



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
			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	3 1/2 a 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.
----------	-------------------	-------------------------------	--

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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