



N.º de artículo: D23

Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™ de receta original con cáscara

Marca: Lamb Weston Seasoned™
Tamaño de corte: Corte Waffle Aprox. 24 x lb
Tamaño del paquete: 6/4-1/2#

Las papas fritas Lamb Weston Seasoned™ sin dudas te encantarán. Su rebozado sazonado mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras haciéndolas perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar. Estas papas fritas waffle crujientes agregan singularidad a tu menú con un bocado altamente satisfactorio mientras brinda un máximo llenado de plato.

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.



Se mantienen crujientes por hasta 30 minutos.



Las papas fritas twisters y waffle son las preferidas de los consumidores en todo el mundo.



Las ondas crujientes tienen más bordes y ofrecen esa deliciosa crocancia adicional.



Al frente del sector de las papas congeladas con tecnología innovadora desde hace más de 60 años.

Estudio realizado sin empaque.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

Método de preparación

Tiempo

Temperatura

Instrucciones adicionales

Horno de convección	11 min - 13 min	400 °F (204 °C)	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 convencional	25 min - 30 min	400 °F (204 °C)	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.
Fría en abundante aceite	2 min 45 s - 3 min 15 s	174 °C - 177 °C	Freír 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.