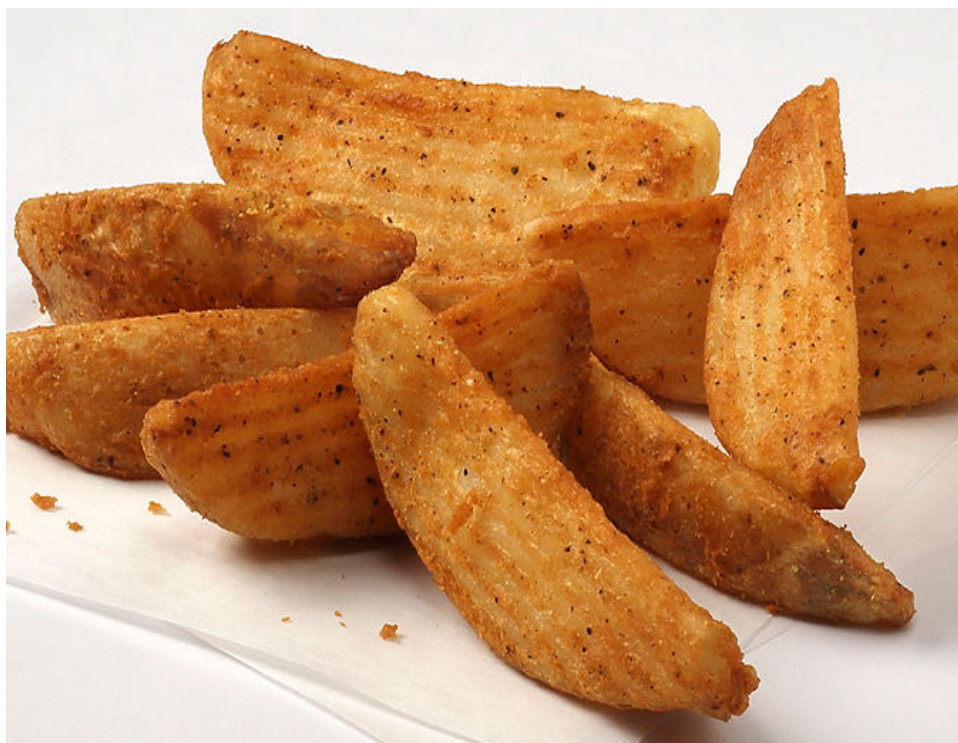




Numéro d'article: D17

Recette de panure de poulet Lamb Weston Seasoned™ Deli Wedge™

Marque: Lamb Weston Seasoned™

Taille de coupe: 8 Cut Wedge

Taille de l'emballage: 6/5#

Les frites Lamb Weston Seasoned™ vont vous plaire à coup sûr avec une pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites. Parfaites pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter. Cette coupe en quartiers rustiques 8 coupes offrent une couverture optimale de l'assiette et une excellente portion de contenant.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes : parfaite pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter.



Grâce à leur forme et à leur épaisseur, ces produits restent chauds plus longtemps et ont une meilleure tenue.



La vraie saveur et la vraie texture de la pomme de terre au four à chaque bouchée.



La taille uniforme aboutit à un meilleur contrôle des portions, moins de gaspillage pour vos opérations et vous facilite le calcul des coûts de produit.



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson

Temps

Température

Instructions supplémentaires

			POUR DES QUESTIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CUISSON SUR L'EMBALLAGE. GARDER CONGELÉ – NE PAS DÉCONGELER. Pour des questions de salubrité alimentaire, lisez et suivez les instructions de cuisson, car le produit doit atteindre une température interne minimale de 165 °F (74 °C), mesurée par un thermomètre alimentaire à plusieurs endroits.
Friteuse	4 - 4 1/2 min	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.
Four conventionnel	27 à 32 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Four à convection	14 à 16 minutes	400 °F (205 °C)	Montant : 680 g (1 1/2 lb). Disposer le produit congelé en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin. Retourner le produit à mi-cuisson.
Quick Cook Oven	3 1/2 minutes	500F (260C)	Cooking Amount- 6oz (170g). Model: TurboChef Sota. Arrange frozen product in a single layer on a perforated non-stick basket. NOTE: Quick Cook Ovens vary. Adjust cook settings
Impingement Oven	10 - 12 minutes	450F (232C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition		Instructions de manipulation
Item Number	D17	Ne pas faire tomber. Manipuler comme des œufs. Denrée périssable, garder au congélateur. Conserver au congélateur à - 18 °C ou à des températures plus froides.
GTIN	10044979004178	
Net Weight	30.0 lb	
Gross Weight	32.0 lb	
Count Per Pound	N/A	
Case Cube	1.16	
Ti/Hi	9,8	
Country of Origin	US	
Shelf Life	720 days	