



Numéro d'article: S53

Allumettes avec pelure Lamb Weston Stealth Fries™ de 1/4 po

Marque: Lamb Weston Stealth Fries™
Taille de coupe: 1/4" Shoestrings
Taille de l'emballage: 6/6#

Les frites Lamb Weston Stealth Fries™ ont un enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue. Cette coupe classique traditionnelle avec la pelure et à l'aspect coupé à la main fournit plus de frites par boîte que les frites coupées grossièrement et bénéficie d'une cuisson rapide pour vos opérations.

AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Enrobage invisible pour donner l'aspect des frites traditionnelles avec deux fois plus de tenue.



Les frites de longueur premium de haute qualité remplissent plus l'assiette avec moins de pelures que les frites plus économiques.



Ces coupes fines cuisent plus rapidement que les frites coupées grossièrement.



Les frites de première qualité possèdent les caractéristiques les plus strictes, ce qui se traduit par plus de portions par boîte, moins de défauts pour moins de gaspillage ainsi qu'une meilleure texture et un meilleur aspect visuel.

MODES DE CUISSON

Degré: A
Casher: No
Halal: Yes

Mode de cuisson	Temps	Température	Instructions supplémentaires
Friteuse	2 3/4 à 3 1/4 minutes	345 à 350 °F (174 à 177 °C)	<p>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.</p> <p>Quantité : 680 g (1 1/2 lb). Frire sans décongélation préalable. Remplir le panier à la moitié.</p>

Four conventionnel	20 à 25 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 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	7 à 10 minutes	400 °F (205 °C)	Quantité : 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.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

Item Number	S53
GTIN	10044979019530
Net Weight	36.0 lb
Gross Weight	39.0 lb
Count Per Pound	N/A
Case Cube	1.61
Ti/Hi	9,6
Country of Origin	US
Shelf Life	720 days

Instructions de manipulation

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.