



N.º de artículo: LW200

Lamb Weston Crispy on Delivery™ Papas fritas de corte regular 3/8"

Marca: Lamb Weston Crispy On Delivery™

Tamaño de corte: Corte Regular 3/8"

Tamaño del paquete: 6/5#

Las papas fritas Lamb Weston Crispy on Delivery™ quedan crocantes hasta 30 minutos, con un rebozado suave para lograr una papa tierna y crocante por fuera y esponjosa por dentro. Deliciosamente crocantes, ya sea para servir en tu restaurante o para llevar y entregar. 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



Se mantienen crujientes por hasta 30 minutos.



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



Las papas fritas prémium tienen especificaciones más estrictas para ofrecer más porciones por caja, menos defectos y desperdicio, y mejor textura y aspecto.

Estudio realizado sin empaque.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

| Método de preparación | Tiempo | Temperatura | Instrucciones adicionales |
|-----------------------|--------|-------------|---|
| | | | PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir 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 2 3/4 a 3 1/4 minutos | 174 °C-177 °C (345 °F-350 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad. |
| Horno convencional | De 25 a 30 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Dar vuelta el producto a la mitad del tiempo de cocción. |
| Horno de convección | De 12 a 14 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar 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

Manipular con cuidado y no dejar caer. Enviar congelado: producto perecedero. Mantener congelado a -18°C (0°F).