



N.º de artículo: C27

Lamb Weston Seasoned™ en receta original de corte wedge

Marca: Lamb Weston® Seasoned
Tamaño de corte: Wedge tamaño 8
Tamaño del paquete: 6/5#

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. Este corte wedge rústico de 8 cortes presenta un llenado de plato óptimo y una gran porción en el recipiente.

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.



Gracias a su tamaño y forma de mayor grosor, estos productos pueden mantener el calor por más tiempo, lo que les da un mayor tiempo de retención.



El verdadero sabor y textura de las papas al horno en cada bocado.



El tamaño uniforme permite un mejor control de las porciones y menos desperdicio para tus operaciones, y te permite calcular el costo del producto con mayor facilidad.



Las papas fritas con cortes gruesos son más robustas y menos proclives a romperse que las más delgadas.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A
Kosher: No
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
Horno de convección	12 min - 15 min	400 °F (204 °C)	Ordenar 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

204 °C

Ordenar 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

3 min 30 s - 4 min

174 °C - 177 °C

Freír en abundante aceite sin descongelar. Llene la canastilla hasta la mitad.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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