

Generation 7 Fries®

Lamb Weston® 
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE

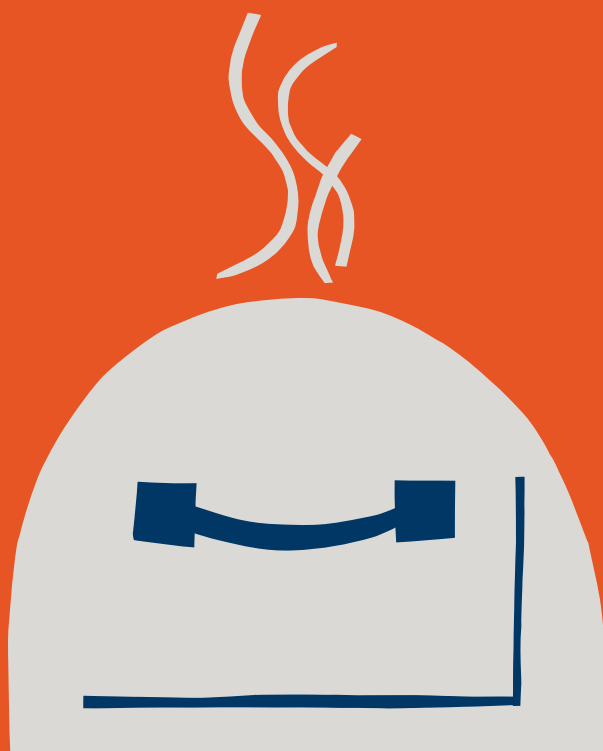
Les frites les plus rapides
des services alimentaires.



Frites Generation 7[®]

Il est plus important que jamais de proposer à vos clients des aliments de qualité en moins de temps. Les frites Generation 7 vous offrent la qualité, la saveur et le rendement dont vous avez besoin pour préparer des frites satisfaisantes en deux fois moins de temps environ que des frites conventionnelles.

- Cuisent jusqu'à 50 % plus rapidement que les frites conventionnelles
- Un rendement jusqu'à 30 % supérieur à celui des frites conventionnelles, grâce à notre processus exclusif
- Polyvalentes, elles se préparent aussi bien dans la friteuse qu'au four
- REFRIGABLE[®] : Ce produit peut être réfrigéré à 40 °F (4 °C) pendant 5 jours au maximum avant la cuisson



De délicieux produits à cuisson rapide.



Coupe julienne 1/4 po (X11)



Coupe régulière 3/8 po (X13) Également offert :
Frites coupe régulière
fine 5/16 po (X12)



Coupe régulière 3/8 po (X23)
avec pelure



Concertinas® 1/2 po (X14)



**Coupe ondulée
Colossal Crinkle® (X15)**



**Quartiers coupe ondulée
Crinkle Wedge® (X30)**



**Quartiers ondulés déli minces
Crinkle Wedge® recette avec
chapelure au poulet (X24)**



**Cubes à déjeuner
Breakfast Cubes (X01)**

Frites Generation 7®



SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS						
Nom du produit	N° d'article	Format de l'emballage	Poids à l'expédition	PRÉPARATION DU PRODUIT		
				Méthode	Température	Temps (minutes)
Cubes à déjeuner Breakfast Cubes	X01	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Gril	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 375 °F (191 °C)	1 ¼ - 2 ¼ 8 - 11 14 - 19 3 - 4 par côté
Coupe julienne	X11	6 sacs de 4 lb (1,8 kg)	26 lb (11,8 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	1 ¼ - 2 6 - 7 12 - 15 4 - 5
Coupe régulière fine	X12	6 sacs de 4 lb (1,8 kg)	26 lb (11,8 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	1 ¼ - 2 6 - 8 13 - 15 4 - 5
Coupe régulière	X13	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 ¼ - 2 ½ 8 - 9 15 - 18 5 - 6
Coupe régulière (avec pelure)	X23	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 ¼ - 2 ½ 8 - 9 15 - 18 5 - 6
Concertinas®	X14	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 - 2 ½ 6 - 8 14 - 16 5 - 6
Coupe ondulée Colossal Crinkle®	X15	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 ¼ - 2 ½ 7 - 8 14 - 16 5 ½ - 7
Quartiers coupe ondulée Crinkle Wedge	X30	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 ¼ - 2 ¾ 8 - 9 16 - 20 5 ½ - 7
Quartiers ondulés déli minces Crinkle Wedge® recette avec chapelure au poulet	X24	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection Four conventionnel Four à air pulsé	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (204 °C) 400 °F (204 °C) 450 °F (232 °C)	2 ¾ - 3 8 - 10 15 - 20 7 - 9

N'attendez pas! Communiquez avec votre expert en frites Lamb Weston ou visitez le site lambweston.com aujourd'hui pour de plus amples renseignements et des échantillons.

1 888 593 7866

10/2016 CDN
© Lamb Weston Holdings, Inc. Tous droits réservés.

Lamb Weston®
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE