

Stealth®

LambWeston®
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE

Des frites qui offrent un
avantage clair.



Frites Stealth®

Les frites Stealth sont préparées au moyen d'un processus spécial qui enrobe chaque frite d'une pâte à frire pratiquement transparente. Cette technologie novatrice vous offre le meilleur des deux mondes : la saveur incomparable et l'allure alléchante des frites traditionnelles, en plus de la rentabilité et de la tenue des frites enrobées.

- Un enrobage transparent exclusif préparé à partir de fécule de pomme de terre
- Une tenue prolongée : ces frites demeurent chaudes, croustillantes et délicieuses deux fois plus longtemps que les frites conventionnelles
- Des pertes réduites signifient un meilleur rendement et plus de profits



Variétés sans pelure et avec pelure.



Frites juliennes 1/4 po
(S34)

Également offert :
Frites juliennes 1/4 po,
cuisson au four (S14)



Coupe régulière fine
5/16 po (S35)

Également offert :
G7 coupe fine régulière
(X32)



Coupe régulière 3/8 po
(S57)

Également offert :
Coupe régulière épaisse
7/16 po (S0049)



Frites allumettes (S01)



Coupe régulière fine
5/16 po (S0003)

Également offert :
Coupe régulière fine 5/16 po
(S12)



Coupe régulière 3/8 po
(S19)

Également offert :
Frites minces (S13)



Frites ondulées coupe
mince 7/16 po (S0022)



Frites Twister Fries®
(S0010)



Frites CrissCut®
(S15)

Également offert :
Mini frites CrissCut®
(K0110)

Frites Stealth®



SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

Nom du produit	N° d'article	Format de l'emballage	Poids à l'expédition	PRÉPARATION DU PRODUIT		
				Méthode	Température	Temps (minutes)
FRITES STEALTH®						
Frites Twister Fries®	S0010	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ½ - 3 8 - 12
Frites juliennes, cuisson au four	S14	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 (205 °C) 400 °F (205 °C) 450 °F (230 °C)	2 ½ - 2 ¾ 8 - 11 18 - 20 5 - 6
Frites juliennes	S34	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ½ - 2 ¾ 7 - 10
Coupe régulière fine	S35	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ½ - 2 ¾ 8 - 10
Coupe régulière	S57	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	3 - 3 ½ 8 - 11
Coupe régulière épaisse	S0049	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	3 - 3 ½ 9 - 12
Frites ondulées coupe mince	S0022	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ½ - 3 8 - 12
FRITES STEALTH® AVEC PELURE						
Frites allumettes	S01	6 sacs de 4 lb (1,8 kg)	26 lb (11,8 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 - 2 ½ 7 - 9
Coupe fine régulière	S12	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ¾ - 3 ½ 8 - 11
Coupe fine régulière	S0003	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ¾ - 3 ½ 8 - 11
Frites coupe mince	S13	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ¾ - 3 8 - 11
Frites CrissCut®	S15	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	2 ¾ - 3 9 - 11
Coupe régulière	S19	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde Four à convection	345-350 °F (174-177 °C) 400 °F (205 °C)	3 - 3 ½ 9 - 12
Mini frites CrissCut®	K0110	6 sacs de 4 lb (1,8 kg)	26 lb (11,8 kg)	Friture profonde	345-350 °F (174-177 °C)	1 ¾ - 2 ¼
FRITES G7 STEALTH®						
Coupe fine régulière	X32	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 (205 °C) 400 °F (205 °C) 450 °F (230 °C)	2 - 2 ¼ 7 - 8 10 - 15 5 - 6

Obtenez les frites qui offrent un avantage clair. Communiquez avec votre représentant Lamb Weston ou visitez le site lambweston.com aujourd'hui.

1 888 593 7866

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

Lamb Weston® 
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE