



Payette 1/4

Declaración Nutricional

	Por 100 g
Contenido energético*	134.04 kcal (562.27 kJ)
Proteínas	1.66 g
Grasas totales	5.92 g
Grasa saturada	0.89 g
Grasas trans	87.00 mg
Hidratos de carbono disponibles	18.53 g
Azúcares	0.06 g
Azúcares añadidos	0.06 g
Fibra Dietética	1.38 g
Sodio	41.55 mg

Los datos calculados en base a la NOM-051-SCF/SSA1-2010

*Declaración nutricional de acuerdo a instrucciones de preparación en horno convencional.

Ingredientes

Papas, Aceite Vegetal, Pirofosfato Dihidrogenado Disódico, Azúcares Añadidos (Dextrosa).

Simplot

Simplot Payette 1/4®

Nombrada así por el Rio Payette en Idaho. Elaboradas con la mejor materia prima. El popular corte 1/4 se cocina más rápido y proporciona una mayor cobertura de plato.

Product Specification

SKU	10071179017110
Pack	6/4.5 lb
Brand	Payette Farms
Gross Weight	29 lb
Net Weight	27 lb
Country of Manufacture	Canada
Halal	
Kosher	
Vegan	Y
Vegetarian	Y
Low Fat	Y
Low Sodium	Y
Zero Grams Trans Fat	

Shipping Information

Length	16 in
Width	13 in
Height	9.625 in
Case Cube	1.15856 in
TixHi	9x9
Shelf Life	730 Days
Storage Temp From/To	-10FA / 10FA

Beneficios

- La mejor papa tradicional de 1/4 que encontrarán.
- Satisfacción 100% garantizada.
- Buenos largos para una mejor cobertura de plato y porciones por caja.
- Mejor rendimiento y porciones por caja comparado con el tradicional corte 3/8.

Recomendaciones de Uso

Estas deliciosas papas corte grueso son el complemento perfecto para un sandwich, cortes de carne o incluso como acompañamiento de filetes de pescado.

PREP



INSTRUCCIONES

STANDARD OVEN
HORNO
CONVENCIONAL



20 min

400°F
204°C

Arrange fries in a single layer on a half size sheet pan. Turn fries halfway through cook time.
Coloque las papas sobre una charola de tamaño medio en una sola capa.

DEEP FRY
FREIDORA



2^{3/4} to
3 min

345°F
174°C

Fill fryer basket no more than half full. Deep fry for 3 1/2 minutes.
Coloque papas a no más de la mitad de la cesta. Freir por 3 minutos y medio.

Para la seguridad y calidad de los alimentos, siga estas instrucciones de cocción. Asegúrese de que los productos alcancen una temperatura interna de 73,8°C.