



## Payette Ondulada

### Declaración Nutricional

	Por 100 g
Contenido energético*	<b>121.43 kcal</b> <b>(509.94 kJ)</b>
Proteínas	1.59 g
Grasas totales	4.87 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.74 g</b>
<b>Grasas trans</b>	<b>71.00 mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	17.76 g
Azúcares	0.06 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0.06 g</b>
Fibra Dietética	1.32 g
<b>Sodio</b>	<b>40.74 mg</b>

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 Ondulada

Nombrada así por el Rio Payette en Idaho. Elaboradas con la mejor materia prima. El popular corte ondulado ofrece un inigualable sabor a papa y una textura más crujiente.

### Product Specification

SKU	10071179018940
Pack	6/5lb
Brand	Payette Farms
Gross Weight	32 lb
Net Weight	30 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	9.125 in
Case Cube	1.09838 in
TixHi	9X8
Shelf Life	730 Days
Storage Temp From/To	-10FA / 10FA

### Beneficios

- La mejor papa tradicional de ondulada que encontrarán.
- Satisfacción 100% garantizada.
- Buenos largos para una mejor cobertura de plato y porciones por caja.
- Mejor tiempo de retención de calor que de los cortes 1/4.

### 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



25 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



3 1/2 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.